NOËL · CHÈVRE · PATATE DOUCE · FILO

Timbales de Noël, aux chèvre & patates douces



@mandine.cuisine
INSTAGRAM

Le croquant de la pâte, l'onctuosité de la crème, la douceur des patates, le tout accompagné de lardons et de miel. Un délice de fête !

PREP	COOK	SERVES	LEVEL
30 min	45 min	12	Easy

Notes

Les timbales sont fragiles, manipulez-les avec précaution.

Ingredients

16 ITEMS

TIMBALES DE PÂTE FILO

- Pâte filo — 4.5 feuilles
- Huile d'olive bio — -

CRÈME DE CHÈVRE

- Chèvre frais — 75 g
- Mascarpone — 125 g
- Lait bio — 4 c. à soupe
- Poivre — -

PATATES DOUCES RÔTIES

- Patates douces bio — 3 petites
- Huile d'olive bio — 6 c. à soupe
- Paprika fumé — 1 c. à soupe
- Ail bio — 2 gousses
- Sel et poivre — -
- Thym — -

TOPPINGS & FINITIONS

- Allumettes sans nitrites — 75 g
- Noix concassées — 1 poignée
- Miel bio de France — 4 c. à café
- Thym — -

Method

3 STEPS

1. Découpez vos feuilles de pâtes filo en 16 petits carrés, soit 72 en tout. Badigeonnez chaque carré d'un filet d'olive et disposez-les dans un moule à muffins : 3 à la verticale et 3 à l'horizontale. Tassez légèrement pour former un petit contenant. Enfournez 25 minutes à 180°C, ou jusqu'à ce que ce soit bien doré À la sortie du four, laissez refroidir.

2. Fouettez ensemble le chèvre, le mascarpone et le poivre, jusqu'à obtenir une mousse légère et onctueuse. Réservez.

3. Coupez les patates douces en cubes. Enrobez-les du mélange : huile d'olive, paprika fumé, ail écrasé, sel et poivre, ainsi que quelques feuilles de thym frais. Disposez sur la plaque du four et enfournez pour 20 minutes à 180°C. Pendant ce temps, faites dorer vos lardons et concasser les noix.

Serving

Quand les patates douces sont cuites, dresser les timbales en les remplissant de crème de chèvre, de quelques dès de patate douce. Terminez avec quelques lardons grillés, un généreux filet de miel, une pincée de noix et une branche de thym.
Dégustez rapidement, avant que la pâte filo ne ramollisse.