



# Feuilletés au chèvre et confit d'oignons au miel

*Sur le Sentier des Bergers*



Pour 16 mini feuilletés

Difficulté



Plus d'idées recettes :  
[www.surlesentierdesbergers.fr](http://www.surlesentierdesbergers.fr)



# Feuilletés au chèvre et confit d'oignons au miel



## Ingrédients

- 1 pâte feuilletée rectangulaire
- 1 pot de 90g de confit d'oignons au miel *Sur le Sentier des Bergers*
- 1 bûche de chèvre
- Des herbes de Provence



# Feuilletés au chèvre et confit d'oignons au miel



## Préparation

1. Préchauffer le four à 180 degrés.
2. Couper le chorizo en petits cubes.
3. Couper les olives en deux, les tomates séchées en trois, et râper le gruyère.
4. Dans un saladier, mélanger les œufs, l'huile d'olive, le lait et le sel ensemble.
5. Tout en mélangeant, ajouter délicatement la farine.
6. Verser le chorizo, les tomates séchées, les olives et le gruyère dans le mélange.
7. Ajouter 2 cuillères à soupe de crème de tomates confites et mélanger.
8. Verser la pâte dans un moule à cake beurré et faire cuire 40 minutes à 180°.



# Feuilletés au chèvre et confit d'oignons au miel



Notre produit pour cette recette



90g

Confit d'oignons  
au miel



Plus d'idées recettes :  
[www.surlesentierdesbergers.fr](http://www.surlesentierdesbergers.fr)

**Sur le Sentier des Bergers**

1040 avenue Jean Perrin - 13290 Aix-en-Provence  
[contact@sentierdesbergers.com](mailto:contact@sentierdesbergers.com) / Tél.: 04.42.16.20.50  
[www.surlesentierdesbergers.fr](http://www.surlesentierdesbergers.fr)

