

Visuel d’illustration créé par IA, non contractuel

FICHE RECETTE · APÉRITIF

Feuilletés aux chicons, noix et roquefort

Un feuilletage doré, des chicons fondants, la douceur de la ricotta et le caractère du roquefort. Les noix apportent du croquant et le thym une note délicate : de petits feuilletés ouverts à servir chauds ou tièdes à l’apéritif.

Ingrédients pour 8 feuilletés

- 270 gr de pâte feuilletée pur beurre, prête à dérouler (env. 20 × 32 cm)
- 5 à 6 chicons (env. 530 gr avant parage)
- 90 gr de ricotta égouttée
- 90 gr de roquefort
- 65 gr de cerneaux de noix
- 25 gr de beurre doux
- 2 petites branches de thym frais
- 1 jaune d’œuf pour la dorure
- 1 petite pincée de sel
- Poivre noir du moulin

Informations pratiques

Portions : 8 à l’apéritif

Préparation active : env. 25 min

Cuisson : poêle 10 à 12 min ; four 20 à 25 min

Attentes : chicons env. 10 min (en parallèle) ; repos final 3 min

Total : env. 55 à 65 min, hors décongélation éventuelle[1]

Difficulté : facile · **Coût :** modéré

Saison : automne et hiver

Matériel : grande poêle, plaque de 30 × 40 cm utiles, papier cuisson, pinceau, grille

Déroulé / préparation

1. **Préparez.** Décongelez la pâte au préalable si nécessaire, selon l’emballage, de préférence au réfrigérateur ; gardez-la froide. Préchauffez à 200 °C, chaleur statique. Parez, rincez et séchez les chicons. Retirez leur petit cœur dur, puis émincez-les en lanières de 3 à 4 mm.
2. **Cuisez les chicons.** Faites fondre le beurre à feu moyen. Ajoutez les chicons et un peu de sel. Cuisez 8 min en remuant, puis 2 à 4 min à découvert, à feu moyen à vif, jusqu’à évaporation de l’eau. Poivrez et étalez sur une assiette. Laissez refroidir env. 10 min : ils ne doivent plus être chauds.
3. **Préparez la garniture.** En parallèle, concassez les noix (5 à 8 mm), lavez et effeuillez le thym, émiettez le roquefort. Mélangez la ricotta égouttée avec la moitié du thym et du poivre. Salez seulement si nécessaire. Battez le jaune d’œuf.
4. **Découpez.** Divisez la pâte (env. 20 × 32 cm, épaisseur 3 à 4 mm) en deux bandes de 10 × 32 cm, puis chacune en quatre : 8 rectangles de 8 × 10 cm. Adaptez au format acheté. Posez sur papier cuisson, espacés de 2 cm. Piquez le centre en laissant 1 cm de bord intact.
5. **Garnissez.** Étalez la ricotta, puis la moitié des noix. Ajoutez les chicons refroidis, sans les tasser, le roquefort, le reste des noix et du thym. Gardez le bord libre.
6. **Dorez.** Relevez légèrement les bords, sans fermer les feuilletés. Badigeonnez leur surface de jaune d’œuf, sans en faire couler sur les tranches.
7. **Cuisez et servez.** Enfournez à mi-hauteur 20 à 25 min : bords développés et dorés, dessous ferme et cuit, fromage fondu. Protégez légèrement d’aluminium si les noix brunissent trop vite. Laissez reposer 3 min sur une grille et servez chauds ou tièdes.

[1] Temps estimatifs, préchauffage compris. Décongélation selon l’emballage : durée variable à ajouter au total.

Feuilletés aux chicons, noix et roquefort

8 feuilletés · 8 personnes à l'apéritif

Accompagnements

Un feuilleté par personne à l'apéritif : 8 personnes. En entrée : deux pièces avec une salade de mâche légèrement vinaigrée, soit 4 personnes. Pour un déjeuner léger, ajoutez un velouté de potiron peu crémé.

Vins et boissons

Un blanc demi-sec, vif et peu boisé équilibre le roquefort. Une bière ambrée belge, maltée et peu amère, répond aux noix. Sans alcool : jus de pomme peu sucré allongé d'eau pétillante. Accords suggérés.

Variantes

Bleu plus doux : remplacez le roquefort par 90 gr de bleu belge, éventuellement hainuyer si son origine est confirmée ; choisissez-le assez ferme et ajustez le sel.
Sans bleu : utilisez 90 gr de chèvre frais bien égoutté, en petits morceaux, pour une saveur plus douce et acidulée. Même cuisson dans les deux cas ; ces variantes diffèrent du visuel.

Astuces

Pâte froide et garniture refroidie favorisent le feuilletage. Égouttez les chicons s'ils rendent encore du jus. Coupez la pâte avec une lame affûtée, sans écraser les bords. Préférez le four au micro-ondes pour réchauffer.

Dressage

Disposez les feuilletés espacés sur un plat blanc, garniture visible. N'ajoutez ni noix entières ni fromage cru après cuisson. Le thym prévu suffit à la finition. Servez chauds ou tièdes, sans couvrir.

Conservation

Meilleurs le jour même. Réfrigérez les restes dans une boîte fermée à 0–4 °C sous 2 heures et consommez-les sous 48 heures. Réchauffez une seule fois au four préchauffé à 170 °C, chaleur statique, env. 10 à 15 min, jusqu'à ce que le centre soit bien chaud.

Produits à privilégier

Chicons cultivés en Belgique, beurre et œufs de fermes hainuyères selon l'offre, noix et thym de proximité à l'origine connue. Le roquefort et la ricotta restent ceux de la recette ; aucune origine hainuyère ne leur est attribuée.