

# Rouleau croustillant de chèvre, phyllo, pistache, ciboulette, sésame

Recette pour 12

## Description

Dans l'esprit d'un dessert italien, voici une version salé avec un fromage de chèvre frais.

## L'astuce du chef

Attention au sel dans cette recette, suivant le fromage de chèvre que vous avez choisi, ce dernier peut être suffisamment salé.

Pour une entrée, accompagnez les rouleaux d'une salade verte.

## Ingrédients

### Pâte Phyllo

- 2 Feuille(s) Pâte phyllo
- 100 Ml Beurre fondu
- 1 Cuil. à soupe Graines de sésame noir et blanc
- Beurre
- Sel et poivre

### Crème de fromage de chèvre frais

- 150 Gr Fromage de chèvre frais
- 75 Ml Crème 35% à fouetter
- 0.50 Unité(s) Échalote française
- 0.25 Botte(s) Ciboulette
- Beurre
- Sel et poivre

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**
- Temps de repos **15 mins**

### Mise en place

Faites fondre doucement votre beurre pour idéalement séparer le petit lait du gras et obtenir un beurre clarifié (sinon utiliser du Ghee ou Ghi).

Ciselez finement la ciboulette ainsi que l'échalote.

Hachez finement la pistache fraîche.

Prévoir une poche à pâtisserie ou un sac Ziploc.

### Pâte Phyllo

Défaire délicatement le rouleau de pâte phyllo, déposez dessus un linge légèrement humidifié.

Prendre une première feuille, la déposer devant soi, la badigeonner de beurre clarifié (idéalement), superposez une deuxième feuille et répéter l'opération avec le beurre.

Découpez la feuille en bandelettes de 4 à 5 cm de largeur, déposez votre rouleau en inox sur la base, enrroulez la bandelette de pâte phyllo autour du cylindre (tube).

Parsemez de graines de sésame le rouleau, déposez-le ensuite sur une plaque cuisson,

recouverte d'un papier cuisson (parchemin). Répétez l'opération autant de fois que vous avez de rouleau à faire.

Placez la plaque dans le four chaud durant 4 à 6 minutes, surveillez la coloration suivant la force de votre four.

### Crème de fromage de chèvre

Ramollir dans un bol le fromage de chèvre à l'aide d'une Maryse (spatule ou cuillère en bois).

Ajoutez-y la crème, le sel et le poivre, fouettez le mélange de manière à obtenir la consistance souhaitée. Ajoutez délicatement la ciboulette, assurez-vous de l'assaisonnement.

### Montage

Il ne vous reste plus qu'à farcir les tubes de pâte phyllo et sésames.

Utilisez une poche à pâtisserie, remplir le tube à chaque extrémité. Finalisez en tamponnant chaque extrémité dans la pistache hachée.

Déposez sur le plat de service.

**Bon appétit!**