

Mille-feuilles au chèvre et aux légumes du soleil



Temps de préparation: 1h30 la veille, 30 mn le jour même.

Ingrédients pour 4 personnes:

Pour la ratatouille:

- 3 ou 4 petites courgettes
- 1 petite aubergine
- 3 ou 4 belles tomates
- 1 poivron rouge
- 1 oignon jaune
- 2 gousses d'ail
- 2 échalotes
- Une feuille de laurier
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olives
- Sel et poivre

Pour le mille-feuilles:

- 4 feuilles de pâte filo
- 1 chèvre Ste Maure de Touraine
- Coulis de tomates
- Un peu de beurre fondu
- Fleur de sel

Recette:

- La veille, préparer la ratatouille: couper en morceaux tous les légumes, verser l'huile d'olives dans la sauteuse et cuire l'ensemble à feu doux pendant environ 1 heure avec le laurier. La ratatouille doit être cuite mais encore croquante.
- Préparer le feuilleté en superposant toutes les feuilles de pâte filo: étaler une feuille, la badigeonner de beurre fondu (utiliser un pinceau), poser une autre feuille dessus, badigeonner de beurre etc. Couper en 12 parts égales afin d'obtenir des petites "plaques" feuilletées.
- Préchauffer le four à 180°C (th 6) et garnir le lèchefrites de papier sulfurisé ou d'alu antiadhésif.
- Disposer les plaques feuilletées dessus et cuire pendant quelques minutes le temps que la pâte filo commence à dorer. Sortir du four et réserver.

- Couper au couteau la ratatouille de façon à obtenir une sorte de brunoise (dés de légumes de petites tailles) puis la réchauffer dans une casserole antiadhésive.
- Monter les mille-feuilles: sur le lèche-frites garni, disposer une petite plaque feuilletée, recouvrir de ratatouille chaude (bien égouttée) sur 2 cm d'épaisseur, superposer une plaque feuilletée, badigeonner de coulis de tomates, déposer trois ou quatre fines tranches de chèvre, superposer une plaque feuilletée et terminer par un petit peu de ratatouille sur le dessus. Faire de même pour les trois autres feuilletés.
- Passer au four quelques minutes le temps que le fromage commence à fondre.
- Servir de suite saupoudrés éventuellement d'un peu de fleur de sel.