



ROULÉ AU PORTION ET FETA

PORTIONS: 3-4

PRÉPARATION: 10 MIN

AU FOUR: 55 MIN

INGRÉDIENTS

350g de potiron Hokkaido
1 oignon
2 gousses d'ail
1 cuillère à soupe d'huile
d'olive
1 cuillère à soupe de vinaigre
balsamique
200g de feta
2 œufs
2 cuillères à soupe de noix
2 cuillères à soupe de graines
de courge
Poivre
Persil
1 pâte feuilletée

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Couper le potiron en tranches d'environ 0,5 cm, puis en morceaux de 2 cm de large.
3. Eplucher l'oignon et l'ail et les couper finement.
4. Mettre le potiron, l'oignon et l'ail dans un plat à four. Ajouter l'huile d'olive et le vinaigre balsamique et mélanger.
5. Mettre au four pendant 30 minutes.
6. Entre-temps, émietter la feta dans un bol à l'aide d'une fourchette ou avec les mains et y mélanger un œuf.
7. Hacher finement les graines de courge et les noix et les ajouter au mélange feta-œuf.
8. Poivrez et ajoutez le persil.
9. Mélange le potiron cuit avec le mélange de feta et place-le au milieu de la pâte feuilletée. Laisse un bord de 3 cm autour. Roule la pâte feuilletée et badigeonne-la d'un œuf.
10. Mets le tout au four pendant environ 25 minutes.