

FEUILLETÉS AUX CAROTTES

*250g de pâte feuilletée
300g de carottes
80g de fromage de soja rapé (facultatif)
thym - ciboulette
sel - poivre*

Couper les carottes en rondelles et les faire cuire 15 minutes dans une cocotte avec un filet d'huile, mouiller avec une louche d'eau, aromatiser avec les feuilles de thym, et saler/poivrer. Écraser les carottes en une purée fine, que vous ferez réduire à feu vif si elle est trop liquide (trop de jus de cuisson rendrait la pâte molle et collante). Ajouter le fromage de soja et beaucoup de ciboulette hachée finement. Couper la pâte en quatre, étaler chaque morceau au rouleau et garnir chacun d'entre eux de la préparation. Replier la pâte sur elle-même de manière à enfermer la garniture et souder les bords solidement. Pour des feuilletés bien dorés, on peut, juste avant de les enfourner, les humecter de lait de soja. Cuire à 235° pendant 12 minutes.

Servir ces feuilletés en entrée ou comme plat principal, accompagnés d'une salade verte.