

Pastizzi-tal-irkotta ou pastizzi aux petits pois

Pour 6 personnes:

1 pâte feuilletée, 300g de petits pois (sans la cosse, frais) 3 petites échalotes, 100g de fromage de chèvre frais, 1 gousse d'ail, persil, 2càs d'huile, sel poivre, 1 càs de curcuma

Faire bouillir les petits pois (si frais) ds de l'eau salée 15mn, égoutter.
Éplucher les échalotes et l'ail, ciseler **finement**, faites les revenir ds l'huile chaude avec la pointe de curcuma. Ajouter les petits pois et continuer la cuisson 10mn environ, ajouter le persil haché, mélanger et laisser refroidir, mixer les petits pois, ajouter ensuite le fromage de chèvre, assaisonner. Couper la pâte feuilletée en carré de 8à10cm de côté, mettre 1càs au centre de chaque carré, fermer le **pastizzi** en rapprochant les extrémités de chaque côté par 2, mettre au four environ 30mn à 180°C, les **pastizzi** doivent rester clairs, et sont aussi bons que ceux à la ricotta.

