

Feuilletés au chèvre et aux pommes



Recette notée ★★★★★ 5/5 - proposée par Horus



Entrée Végétarien

Très Facile

Bon Marché

Ingrédients

- 1 bûche de fromage de chèvre (150 g)
- 1 pâte feuilletée prête à dérouler
- 1 oeuf
- 1 pomme type Golden ou 1 poire Williams
- ciboulette

Préparation

TEMPS TOTAL : 20 MIN

5 min

Cuisson : 15 min

- 2 Avec un verre découpez 8 rondelles dans la pâte feuilletée.
- 3 Coupez 4 rondelles de fromage de chèvre de 1,5 à 2 cm de large.
- 4 Coupez 4 rondelles de pomme ou de poire (enlevez d'abord la peau et les pépins).
- 5 Faites une sorte de hamburger de la façon suivante : une rondelle de pâte + une rondelle de pomme + une rondelle de chèvre + ciboulette ou herbes + une rondelle de pâte.
- 6 Collez les bords des rondelles de pâte (astuce : humecter légèrement les bords avec de l'eau pour qu'elles collent).
- 7 Faites dorer avec le jaune d'oeuf.
- 8 Enfournez à feu moyen à fort pendant 15 min jusqu'à ce que la pâte soit dorée et cuite. Servez chaud avec de la salade verte ou de la mâche.
- 9 Variante : pour faire joli vous pouvez ajouter des graines de sésame ou de pavot par dessus, mais si vous n'en avez pas, un peu d'herbes de Provence fera l'affaire.

+ Note de l'auteur

Recette pas chère, inratable et rapide. Elle cuit pendant l'apéro :D

🔗 J'ajoute mon grain de sel

J'ajoute un commentaire que je serai seul à voir



Partager à mes amis

la recette **Feilletés au chèvre et aux pommes**



