



Feuilletés chèvre et pommes, le dîner gourmand



Vous êtes ici : Accueil > Chaud devant ! > La Belle Vie > Recettes faciles > Feuilletés chèvre et pommes, le dîner gourmand



Feuilletés chèvre et pommes Reine des Reinettes Gourmande®

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 bûche de fromage de chèvre de 150 g
 - 1 pâte feuilletée prêt à dérouler
 - 1 œuf
 - 1 pomme **Reine des Reinettes Gourmande®**
 - Herbes selon votre goût (ciboulette ou herbes de Provence)
1. Découpez 8 disques dans la pâte feuilletée.
 2. Coupez 4 rondelles de fromage de chèvre de 1,5 à 2 cm de large.
 3. Coupez 4 rondelles de pomme **Reine des**

Reinettes Gourmande®, après avoir enlevé la peau et les pépins.

- Faites une sorte de hamburger de la façon suivante : un disque de pâte, une rondelle de pomme, une rondelle de chèvre, ciboulette ou herbes, un disque de pâte.
- Collez les bords des disques de pâte (astuce : humecter légèrement les bords avec de l'eau pour qu'ils collent).
- Faites dorer avec le jaune d'œuf.
- Enfournes 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.