

Feuilletés chèvre et pomme Reinette



Pour 4 personnes : 1 bûche de fromage de chèvre (150 g), 1 pâte feuilletée prête à dérouler, 1 œuf, 1 pomme Reinette, ciboulette ou herbes de Provence selon votre goût.

Découper 8 rondelles dans la pâte feuilletée. Couper 4 rondelles de fromage de chèvre de 1,5 à 2 cm de large. Couper 4 rondelles de pomme Reine des Reinettes Gourmande® (enlever d'abord la peau et les pépins). Faire 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. Coller les bords des rondelles de pâte (en humectant légèrement les bords avec de l'eau pour qu'elles collent). Faire dorer avec le jaune d'œuf.

Enfourner à feu moyen à fort pendant 15 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée et cuite. Servir chaud avec de la salade verte ou de la mâche. ■