



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.
4. 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.
5. Collez les bords des disques de pâte (astuce : humecter légèrement les bords avec de l'eau pour qu'ils collent).
6. Faites dorer avec le jaune d'oeuf.
7. 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.