

Recette de la semaine : Feuilletés au fromage de chèvre

Ingrédients (pour 12 feuilletés):

- 1 rouleau de fromage de chèvre
- ½ poire
- noix de Grenoble en demies
- miel
- pâte feuilletée
- poivre
- romarin



Matériel :

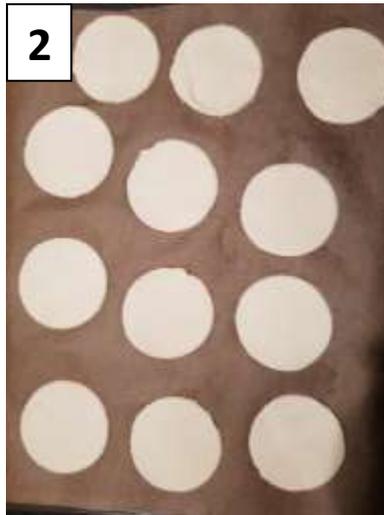
- râpe
- papier de cuisson
- plateau de cuisson
- couteaux
- planche à découper

1



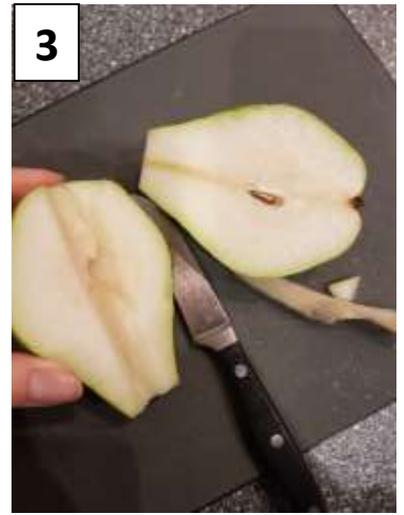
Préchauffez le four à 180 degrés.
Découpez des cercles dans la pâte feuilletée avec un petit verre.

2



Mettez les feuilletés sur du papier de cuisson

3



Coupez la poire en moitié.
Enlevez les graines et la queue.

4



Râpez la poire en fines tranches

5



Mettez les tranches de poire sur les feuilletés

6



Coupez le fromage de chèvre en tranches.



7
Ajoutez le fromage de chèvres sur les feuilletés.



8
Ajoutez les noix sur les feuilletés.



9
Poivrez.



10
Ajoutez du miel.



11
Ajoutez du romarin.



12
Mettez les feuilletés au four pendant 10 - 15 minutes.



Servez avec une salade.

Nous souhaitons un bon appétit !

