

Feuilleté aux pommes et fromage

Ingrédients

2 rouleaux de pâte feuilletée
pommes coupées en tranches
fromage crémeux type caprice des Dieux
poivre aux baies

Déposer une pâte feuilletée sur la toile silpat

Mettre les pommes sur toute la surface tout en laissant un peu de place sur le pourtour

Poivrer

Déposer des morceaux de fromage sur les pommes

Poivrer

Passer un coup de pinceau d'un mélange de jaune d'oeuf délayé avec un peu de lait sur le pourtour de la pâte

Recouvrir avec la deuxième pâte

A l'aide d'une fourchette faire adhérer les deux pâtes

Badigeonner toute la surface de la pâte du mélange oeuf/lait

Faire des stries

Cuire four chaud 190° jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée

