

AUMONIERE DE POMMES AU CHEVRE

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Coût faible
Préparation : 10 minutes	Cuisson : 20 minutes
Pour 4 personnes	1 plaque de four, papier sulfurisé

Ingrédients :

4 petits chèvre frais
4 pommes
1 pâte feuilletée
1 jaune d'œuf
4 cuillères à soupe de crème fraîche
Sel, poivre, muscade

Préparation :

- 1 - Laver les pommes, ôter le trognon.
- 2 - Découper 4 cercles de pâte de 10 cm de rayon. Déposer sur une plaque de four recouverte d'un papier sulfurisé.
- 3 - Poser une pomme au centre de chaque cercle. Farcir le trou avec un petit fromage. Ajouter la crème fraîche. Epicer.
- 4 - Refermer la pâte en pinçant bien les bords. Utiliser les chutes de pâte pour décorer avec des nœuds. Dorer avec le jaune d'œuf.
- 5 - Mettre dans le four préchauffé à 200 °C. Faire cuire 20 minutes.