

Feuilletés au chèvre et au miel



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 5 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

Un apéritif très simple et rapide à faire.

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 1 fromage de chèvre
- du miel

Préparation

- 1 Préchauffez votre four à 200°C (th.7-8).
- 2 Coupez votre bûche de fromage de chèvre en tranches.
- 3 Posez une tranche sur la pâte et découpez-y des carrés un peu plus grands que le fromage.
- 4 Mettez une cuillère à café de miel sur le fromage.
- 5 Repliez les quatre bouts.
- 6 Badigeonnez de jaune d'oeuf mélangé à une goutte d'eau salée.
- 7 Enfournez 10 minutes.

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

