

## Feuilletés de rocamadour aux figues

Entrée **Facile****Pour** : 2 personnes**Préparation** : 10 mn**Cuisson** : 30 mn

*Il y a peu de temps, je vous avais déjà donné la recette des rocamadours chauds au miel. Ceux-ci avaient été rapportés de notre escapade dans le Périgord. Cette fois-ci, je les ai cuisinés en feuilletés avec des figues que j'avais au congélateur.*

### Ingrédients

- 2 rocamadours
- 2 carrés de pâte feuilletée
- 2 figues
- 1 jaune d'oeuf
- 1 goutte de lait
- 2 cuillères à café de miel

### Préparation

- 1 Sur chaque carré de pâte feuilletée, déposer un rocamadour. Couper la figue en 4 parts et la poser sur le fromage.
- 2 Au centre, déposer une petite cuillère de miel et refermer la pâte de façon à former des petits feuilletés bien fermés.
- 3 Dorer les feuilletés avec un jaune d'oeuf battu délayé dans une goutte de lait.
- 4 Enfourner dans un four préchauffé à 180°C (th.6) pendant environ 30 minutes.
- 5 Présenter ces feuilletés avec une salade de mâche aux oignons rouges. Bon appétit!

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "LA GUILLAUMETTE". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

