

Feilleté au Chèvre et Abricots

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- | | |
|------------------------|---------------------|
| - PATE FEUILLETEE | 230g |
| - FROMAGE(S) DE CHEVRE | 4 x 0.5 cm de bûche |
| - FROMAGE(S) DE CHEVRE | 4 noix de frais |
| - ABRICOTS SÉCHÉS | 10-12 |
| - JAUNE(S) D'ŒUF(S) | 1 |
| - THYM | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Déroulez et découpez la pâte en 4.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Déposez une rondelle de bûche de chèvre au centre chaque morceau de pâte et par-dessus, une noix de chèvre frais.
- Répartissez des lamelles d'abricots autour et sur le fromage.
- Recourbez les bords en entourant le fromage.
- Saupoudrez de thym et poivrez.
- Battez le jaune d'œuf avec un peu d'eau.
- Badigeonnez les bords de chaque tartelette.
- Enfournez pendant 15-17 minutes.

