

Roses Feuilletées de Pommes et au Chèvre

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	1x
- CONFITURE DE FIGUES	un peu
- POMME(S) JONAGOLD	2
- CROTTIN(S) DE CHEVRE	½
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	50g (frais)



Recette:

- Otez le trognon de la pomme.
- Coupez-les en très fines lamelles.
- Ebouillantez-les 30-45 secondes dans de l'eau frémissante. Egouttez.
- Coupez la pâte feuilletée en bandelettes de 10cm de long et 2.5cm de large.
- Nappez chaque bandelette de confiture de figue sur une moitié et ensuite de chèvre frais sur le reste.
- Déposez quelques lamelles de pomme attendries sur la pâte, côté peau et arrondi vers le haut dépassant légèrement de la pâte.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Roulez ensuite délicatement pour former la rose. Faites-les tenir avec un cure-dent si nécessaire.
- Déposez sur une plaque antiadhésive allant au four.
- Enfourez pour 20 minutes.
- Au moment de servir, déposez un morceau de crottin de chèvre sur le sommet et réenfournez pendant 5-7 minutes.