

Tourelle au Vieux Bruges et à la Pomme, Sauce Cerfeuil



Pour 4 personne(s)

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|--------------------------|--------------------|
| - PATE FEUILLETEE | 230 g |
| - VIEUX BRUGES (FROMAGE) | qq tranches |
| - POMME(S) GOLDEN | 1 |
| - DUVEL (BIÈRE BLONDE) | 1/4 dl |
| - JAUNE(S) D'OEUF(S) | 1 |
| - CREME FRAICHE | 1.5 dl |
| - CERFEUIL | 2 petites portions |
| - CITRON(S) | le jus d'1/2 |
| - PERSIL | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Remarque:

Voir recette PL-241