

Feuilletés Chèvre et Figues

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 35 minutes

Ingrédients:

- PÂTE FEUILLETÉE	1x
- CRÈME FRAICHE ÉPAISSE	4 c à café
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	4x 3 rondelles
- FIGUE(S)	4 (Noires de Caromb)
- HERBES DE PROVENCE	un peu
- JAUNE(S) D'ŒUF(S)	1
- LAIT	1 c à soupe
- MIEL	4 filets (en option)
- POIVRE	



Recette:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Déroulez la pâte feuilletée et coupez-la en 4 rectangles égaux.
- Étalez la crème épaisse sur chaque portion de pâte.
- Déposez ensuite 3 rondelles de fromage.
- Coupez les figues en 2 et déposez-les sur le chèvre.
- Rabattez les bords sur le fromage.
- Mélangez le jaune d'œuf avec le lait et badigeonnez les bords de la pâte.
- Poivrez et ajoutez un peu d'herbes de Provence et un filet de miel (en option).
- Enfourez pour 20 minutes.
- Servez dès la sortie du four.