

## *Croustillants de Chèvre aux Pommes Caramélisées*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 50 minutes**

### **Ingrédients:**

- FROMAGE(S) DE CHÈVRE	1 bûche
- PÂTE BRIQUE OU FILO	12 demi-feuilles (rondes)
- POMME(S) JONAGOLD	2
- BEURRE SALÉ	1 noix
- SUCRE DE CANNE	un peu
- HUILE D'OLIVE	un peu
- POIVRE	

### **Recette:**

- Pelez et coupez les pommes en petits dés.
- Faites-les revenir dans un peu de beurre salé.
- Ajoutez le sucre de canne et faites caraméliser. Laissez refroidir.
- Découpez les feuilles de brique en 2 et huilez-les légèrement.
- Coupez le fromage en rondelles d' $\frac{1}{2}$  cm.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Déposez alors une rondelle de fromage et 1 c à soupe de pommes caramélisées sur chaque feuille.
- Roulez délicatement et fermez en rabattant les bords de pâte de brique.
- Enfourez 8-10 min.
- Servez dès la sortie du four.

