

Chaussons Normands au Chèvre

Ingrédients pour 5 à 6 personnes

- 1 pâte feuilletée
- 300 g de fromage de chèvre frais
- 1 pomme
- 15 grammes de beurre
- 5 feuilles de menthe hachées
- 1 œuf battu
- sel et poivre



Préparation

Préchauffez le four à 210° pendant 10 minutes

Déroulez la pâte feuilletée en conservant la feuille de cuisson

A l'aide d'un emporte pièce ou d'un gros verre retourné,

Puis détaillez la pâte en une douzaine de ronds

Epluchez et coupez la pomme en petits cubes

Dorez à feu doux les cubes de pomme à la poêle avec le beurre

Mélangez le fromage avec l'assaisonnement, la menthe et les dés de pomme cuits

Répartir la garniture sur la moitié des ronds et recouvrir avec l'autre moitié

Appuyez bien tout autour pour souder les bords

Dorez le dessus au jaune d'œuf

Enfournez pendant 20 à 30 minutes à 210°

Savourez les chaussons tièdes avec une salade de mâche

