



Chausson feuilleté au chèvre et miel

Liste des ingrédients

POUR 4 PERS.

- 1 pâte feuilletée
- 1 petite bûche de chèvre
- du miel
- herbes de provence
- 1 jaune d'œuf ou lait pour dorer

Préparation

Préparation 10 min

Cuisson 15 min

Préchauffez le four th.7/8 (220°C)

Découpez la pâte feuilletée avec un verre (le plus grand diamètre possible),

Découpez en rondelles égales et épaisse la bûche de chèvre.

Disposez chaque rondelles de chèvre sur les ronds de pâte, ajoutez par-dessus un tout petit peu miel et une pincée d'herbes de provence.

Ajoutez les restes de pâte au-dessus et fermez le tour à l'aide d'une fourchette (cela fera des crans de décoration et soudera bien les deux ronds de pâte entre eux).

Avec un couteau, sur le dessus, faites des # puis passez au pinceau du jaune d'œuf battu avec de l'eau ou du lait seul.

Enfournez 15 min