

Feuilleté au chèvre et miel

Note de la recette :

$\frac{4}{5}$

Pour 4 Personne(s)

Coût de la recette :



Niveau de difficulté :



Temps de préparation :



10 min

Temps de cuisson :



35 min

Temps de repos :



imprimer la recette

- 1 pâte feuilletée toute prête
- 1 chavroux
- 4 c. à café de miel
- 1 jaune d'oeuf
- tomates cerise
- 1 salade composée
- pignons de pins (facultatif)
- vinaigrette (avec du vinaigre de framboise)

Préchauffez le four th.7/8 (220°C).

Coupez la tarte feuilletée en 4.

Faites des triangles et partagez le chèvre en 4.

Déposez chaque part du chèvre sur la moitié du triangle.

Mettez 1 c. à café de miel sur chaque morceau, refermez les triangles, dorez avec le jaune d'oeuf.

Enfournez pendant 35 min.

Garnissez les assiettes de salade et tomates cerise pendant la cuisson.

Servez aussitôt.