

CROUSTILLANTS AU CHEVRE, MIEL ET POMME

INGREDIENTS :

- + Un rouleau de pâte feuilletée
- + Une pomme (acidulée)
- + Une bûche de chèvre
- + Miel
- + Un peu de thym

PREPARATION :



1. Etalez votre pâte feuilletée avec la feuille de cuisson sur un plat allant au four. Découpez-la en carré. Coupez en rondelles très fines votre bûche de chèvre e



2. Etalez un peu de miel sur les morceaux de chèvre découpés



3. Coupez votre pomme en 4 et émincez-là en très fine lamelle, déposez les sur le fromage, mettre un peu de thym



4. Mettre au four 25 minutes T° 180 et dégustez chaud