

## Feuilleté au chèvre et à la pomme

*Pour 4 personnes:*

*1 pomme golden – 10 brins de ciboulette – 1 bâche de fromage de chèvre (150g)  
– 1 jaune d'œuf – 1 pâte feuilletée*

Préchauffez le four à 210° (th 7). Déroulez la pâte feuilletée. À l'aide d'un bol, découpez-y 8 cercles. Détaillez le chèvre en 4 tranches d'environ 2 cm d'épaisseur. Pelez puis évidez la pomme et la partager en 4 rondelles. Rincez, séchez et ciselez la ciboulette. Entre 2 cercles de pâte, enfermez une rondelle de pomme surmontée d'une tranche de fromage. Parsemez de ciboulette. Renouvelez l'opération avec le reste des ingrédients. Soudez les bords des cercles de pâte en les humectant à l'eau. Badigeonnez de jaune d'œuf les feuilletées. Enfournez pour environ 15 min jusqu'à ce que la pâte soit dorée et cuite.

Servez chaud avec de la salade ou de la mâche.

On peut remplacer la ciboulette par des herbes de Provence

