



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Chèvre aux pommes en aumônière .



Ingrédients pour 1 aumônière :

- 1 crottin de chèvre
- 1 feuille de brick
- 1 pomme
- Beurre
- Sel, poivre, coriandre

- Préchauffer le four pendant 10-15 minutes th. 6 à 180° C
- Badigeonner la feuille de brick avec le beurre mou
- Éviter la partie avec les pépins, tailler la pomme en lamelles
- Couper le crottin de chèvres en fines tranches
- Installer au centre en superposant des tranches de chèvres et de pommes
- Saler, poivrer légèrement, et parsemer de coriandre
- Plier la feuille de brick pour recentrer tous les bords vers le centre
- Mettre un pique en bois pour maintenir l'aumônière
- Mettre au four sur une plaque légèrement huilée
- Enfourner 15 minutes à 180° C