

Qu'est-ce qu'on mange ce soir ?

Chaussons au chèvre-pomme-miel et crudités

Pour 4 couverts :

- 2 Crottins (fromage de chèvre)
- 2 pâtes feuilletées
- 2 pommes
- 4 c. à café de miel
- 1 grosse salade
- 500g de champignons
- 3 c. à soupe de vinaigrette

Préparation :

- Préchauffer le four à 200°C.
- Sortir les pâtes feuilletées du réfrigérateur et les laisser reposer 10 minutes.
- Eplucher et couper les pommes en petits dés, et émietter le fromage de chèvre.
- Dérouler les pâtes et les couper en 4 parties égales pour obtenir 8 « triangles ».
- Garnir chaque triangle de pomme et de chèvre de manière équitable, terminer par 1/2 c. à café de miel.
- Replier les 3 coins du triangle vers le milieu et pincer les bords du triangle ensemble pour fermer le chausson.
- Enfourner à 200°C pendant 15-20 minutes (terminer avec la fonction grill s'ils ne sont pas dorés).
- Nettoyer et couper la salade et les champignons, puis les assaisonner avec la vinaigrette.



Bon appétit !