

## **Feuilletés au Brie de Meaux et à la pomme**

### **Ingrédients :**

1 pâte feuilletée  
1 Brie de Meaux  
2 pommes Granny Smith

### **Préparation :**

Préchauffez votre four à 180°C.

Épluchez les pommes et les couper grossièrement, les disposer dans une casserole avec de l'eau pour réaliser une compotée.

Laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que les pommes soient cuites. Les écraser grossièrement, pour laisser quelques morceaux.

Étalez la pâte feuilletée et découper des formes à l'aide d'un emporte-pièce (étoiles, rond,..)

Déposez sur chaque morceau de pâte feuilletée, la compotée de pomme.

Dorez les bords des feuilletés avec un peu de lait.

Mettre au four 25 minutes.

Toutefois, n'oubliez d'ajouter des tranches de brie de Meaux sur les feuilletés à mi-cuisson pour éviter qu'ils ne sèchent.

Servir à la sortie du four accompagné d'un verre de cidre brut ou d'un verre de vin blanc de Givry

### **Variante :**

Vous pouvez utiliser cette recette uniquement en tarte, accompagné d'une salade pour un repas