

FEUILLETÉS, CAMEMBERT, BROCOLIS ET NOIX.

4 PERSONNES :

2 pâtes feuilletées

1 camembert

Brocolis, brisures de noix

2c à soupe de miel liquide

Crème fraîche entière semi liquide

2 pincées de piment d'Espelette, sel, 1 pincée de poivre

Préchauffez le four à 200°c

Recouvrir de papier sulfurisé une plaque allant au four.

Lavez, détaillez les brocolis, cuire 5 mn dans de l'eau bouillante salée égouttez.

Découpez 8 carrés de mêmes dimensions, je compte 2 feuilletés par personne.

Disposez au centre de chacune d'elle, des lamelles de camembert un filet de miel puis les brocolis.

Dans un saladier, mélangez l'œuf, la crème fraîche, 1 pincée de sel deux pincées de piment d'Espelette, une pincée de poivre, mélangez

versez sur les ingrédients, parsemez de brisures de noix.

Rabattez chaque coin de pâte vers le centre en humidifiant pour souder la pâte, badigeonnez du jaune d'œuf, cuire 20 à 25 mn

Puis servez chaud, accompagner d'une salade.

