

Feuilletés de chèvre, confit d'oignons et pommes

4 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 4 carrés de pâte feuilletée
- 4 tranches de fromage de chèvre
- 1 oignon rouge
- 1 pomme
- Miel
- 1 jaune d'oeuf
- 1 c. à s. de cassonade
- Pignons
- Huile d'olive
- Sel

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 200°C.

Etape 2

Éplucher l'oignon et la pomme. Couper l'oignon en fines tranches et la pomme en petits dés.

Etape 3

Dans une poêle, verser un filet d'huile puis faire revenir l'oignon et les dés de pomme. Saler et saupoudrer de cassonade. Laisser le tout caraméliser et fondre.

Etape 4

Étaler la pâte feuilletée au rouleau afin d'obtenir deux bandes rectangulaires. Couper chaque bande en quatre rectangles. Recouvrir une plaque de papier cuisson. Déposer quatre carrés de pâte feuilletée.

Etape 5

Déposer au milieu de chaque carré le mélange oignon-pomme puis recouvrir d'une tranche de fromage de chèvre. Saupoudrer de pignons.

Etape 6

Mouiller le pourtour des rectangles avec un peu d'eau, les recouvrir avec les autres rectangles de pâte. Presser légèrement les bords pour les souder. Badigeonner les feuilletés avec le jaune d'œuf.

Etape 7

Piquer la pâte à plusieurs endroits puis enfourner pendant 25 minutes.