

Feuilleté au Munster et poire recette de Nadia.Z

Marché :

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 poire
- 100 gr de Munster
- 2 cuillères à café de graines de cumin
- 1 jaune d'oeuf

Préchauffez le four à 180/200°.

Etalez la pâte feuilletée.

Epluchez la poire coupez-la en lamelles.

Répartir les lamelles de poire sur votre pâte.

Coupez le munster en morceaux et les répartir sur la poire. Saupoudrez de graines de cumin.

Refermez le chausson et soudez les bords.

Badigeonnez le feuilleté de jaune d'œuf, puis enfournez ensuite pour 15 à 20 minutes en surveillant. Le feuilleté est cuit lorsqu'il est gonflé et bien doré.

Dégustez le feuilleté chaud avec une salade.

- J'ai fait un grand feuilleté, mais vous pouvez en confectionner des petits.