

RECETTE



Ingrédients

une pâte feuilletée

un oeuf

une tranche de maredsous
d'un cm d'épaisseur

une pomme

du poivre

CROISSANTS POMMES- MAREDESOUS

Le Maredsous est un fromage belge au lait de vache pasteurisé, créé en 1952 par les moines de l'Abbaye de Maredsous. Ils voulaient un fromage pour accompagner la bière (et nous aussi d'ailleurs) blonde qu'ils fabriquaient. Ils ont donc transformé les caves à fruits en caves d'affinage (ils ont tout compris!)

Démarche

1. Préchauffez votre four à 180°
2. Etalez le disque de pâte feuilletée et faites 16 parts égales (vous voyez, vous pouvez même faire des maths avec vos kids)
3. Placez sur une même part : 1 morceau de pommes et 2 morceaux de fromage. Poivrez et salez.
4. Roulez cette part sur elle-même pour créer un petit croissant.
5. Faites pareil pour toutes les parts et badigeonnez-les de jaune d'œuf.
6. Placez-les dans le four pour 18 minutes de cuisson