

CHAUSSONS AU CAMEMBERT ET AUX POMMES

Ingrédients

- 500 g de camembert coupé en lamelles
- 400 g de pommes épluchées et coupées en dés
 - 75 g de beurre
 - 1/2 dl d'Armagnac
- 1 dl de crème liquide légèrement réduite
 - QS de sel, poivre, feuilletage

Préparation

- Détailler le camembert en lamelles, puis déposer chaque lamelle en diagonale sur chaque forme de chausson, préalablement détaillé dans une abaisse de feuilletage de 3 mm d'épaisseur.
- Déposer sur chaque lamelle de camembert une cuillère de pommes préalablement sautées à la poêle au beurre, flambées à l'Armagnac, et mélangées avec la crème. Saler, poivrer.
- Dorer la bordure du feuilletage, replier et bien appuyer sur les bords afin de souder le feuilletage, pour éviter les fuites de la sauce lors de la cuisson.
- Dorer, rayer et cuire à four moyen 230°C, durant 25 mn.