

Bouchées feuilletées au poireau et à la fourme d'ambert



4 personnes



30 minutes



Facile

Ingrédients

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 blanc de poireau
- 15 g de beurre
- 1/2 poire
- 1/2 citron
- 30 g de fourme d'ambert
- 1 oeuf
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre du moulin

Préparation

Découpez dans la pâte feuilletée 12 petits cercles de 6 centimètres de diamètre environ. Déposez-les sur une plaque antiadhésive et réservez au frais.

Retirez les premières feuilles du blanc de poireau, lavez-le et taillez-le en fines lamelles. Faites le suer au beurre 2 à 3 minutes. Assaisonnez.

Epluchez, taillez en deux et épépinez la poire. Puis citronnez-là et coupez-là en petits dés. Coupez le fromage en morceaux.

Préchauffez le four à 200°C (th.7).

Cassez l'oeuf, déposez le jaune dans un bol et battez-le à l'aide d'un pinceau. Badigeonnez chaque cercle de pâte feuilletée de jaune d'oeuf, y répartir le blanc de poireau égoutté, les dés de poires puis couvrir de fourme.

Enfournez 10 à 15 minutes (jusqu'à ce que le fromage fonde) et servez dès la sortie du four.