

Feuilletés Normand

Préparation : 5 mn

Cuisson : 5 mn

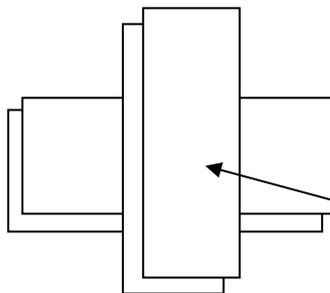
Difficulté : Facile

Pour 4 personnes

- × 8 feuilles de brick
- × 1 pomme
- × 1 camembert
- × Du magret séché ou fumé



1. Eplucher, épéiner et détailler la pomme en dés.
2. Faire cuire les dés de pomme quelques minutes à la poêle.
3. Découper les feuilles de brick en deux puis tapisser le fond d'un ramequin avec deux moitiés superposées (les feuilles doivent dépasser). Prendre deux autres morceaux superposés, les mettre dans l'autre sens.
4. Au final vous avez un X dans votre ramequin ...



5. Dans le fond du ramequin, disposer les dés de pomme fondants (ici). Par-dessus, disposer également les morceaux de magret harmonieusement (je n'ai pas dit généreusement !!!) et encore au-dessus, les morceaux de fromage.
6. Replier les bords extérieurs de la pâte par-dessus et hop, dans le four !
7. La durée est significative et dépendra de votre four. Sachez seulement que quand votre pâte est bien dorée, c'est tout bon. Servir avec une salade pour un dîner léger ... manque plus que les chandelles !

C'est aussi la raison de faire revenir les pommes avant : on est sûr qu'elles seront bien cuites.