



Feuilletés au fromage de chèvre et tomates cerise au miel et au thym

Ingrédients :

250 grammes de pâte feuilletée
1 jaune d'œuf
1 petit Billy
12 tomates cerise
quelques brins de thym
1 c. à soupe de miel

Préparation :

Abaisser la pâte et couper 12 cercles avec un emporte pièce de 9-10 cm, les déposer sur une plaque avec un papier cuisson

Diluer le jaune d'œuf avec 1-2 gouttes d'eau, dorer les cercles au pinceau

Mettre le fromage au centre des cercles en laissant un bord d'1/2 centimètre

Placer une tomate cerise lavée au centre

Parsemer des feuilles de thym et verser un peu de miel

Cuire 10-15 minutes dans le four préchauffé à 200 degrés

