



**Feuilleté de chèvre
aux poires**

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 4 petits chèvre secs (type crottin)
- 2 poires
- Beurre
- 1 càs de miel
- 1 jaune d'œuf

CHEF: CÉLINE CARBONNELLE

Etaler et couper la pâte feuilletée en 4 carrés.

Peler et couper les poires en cubes.

Poêler les cubes de poire avec une noix de beurre et le miel.

Ecraser le chèvre et le placer au centre de chaque morceau de pâte, recouvrir de 2 càs de poire.

Ramener les bords et bien fermer les feuillets.

Badigeonner d'un jaune d'œuf et mettre au four à 200°C pendant 20 à 25 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.



**Bladerdeeggebakjes
met geitenkaas en peren**

- 1 rol bladerdeeg
- 4 droge geitenkaasjes (type crottin)
- 2 peren
- Boter
- 1 el honing
- 1 eidooier

CHEF: CÉLINE CARBONNELLE

Spreid de rol bladerdeeg uit en snijd hem in 4 vierkanten.

Schil de peren en snijd ze in blokjes.

Bak de blokjes peer met een nootje boter en de honing.

Druk de geitenkaas plat en leg hem in het midden van elk stuk deeg, bedek met 2 el peer.

Breng de randen van het deeg naar binnen en zorg dat de gebakjes goed dicht zijn.

Smeer in met eidooier en zet gedurende 20 tot 25 minuten in een oven op 200°C, totdat ze mooi goudbruin zijn.