

FEUILLETE AU NEUFCHATEL ET AUX POMMES

- **Type de plat** : Entrée
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Raisonnable
- **Temps de préparation** : 20 min
- **Temps de cuisson** : 30 min



Ingrédients pour 4 personnes

- **350 g de pâte feuilletée**
- **2 Neufchâtel en forme de cœur (200 g chacun)**
- **3 pommes**
- **1 jaune d'œuf**
- **Beurre**
- **un peu de jus de citron**

Etapas de préparation

1. Préparez les pommes. Lavez et pelez les pommes. Coupez une pomme et demi en petits dés. Faites-les revenir dans une poêle avec un peu de beurre. Egouttez et laissez refroidir. Coupez le restants de pommes en fines lamelles, citronnez-les et réservez-les pour décorer les plats.
2. Etalez la pâte feuilletée. Découper deux cœurs en se servant d'un Neufchâtel comme de patron. Faites un trou en forme de cœur au centre de chacun et réservez-les au frais.
3. Préparez la dorure : battez un jaune d'œuf avec un peu d'eau.
4. Placez le restant de pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Coupez les fromages en deux dans l'épaisseur. Placez un demi-fromage sur la pâte, côté croûte en hauteur, et découpez autour sa forme avec 4 cm de large en plus. Recouvrez le fromage de dés de pommes. Rabattre les bords de la pâte dessus. A l'aide d'un pinceau, enduisez les bords de la pâte, puis placez un des cœurs de l'étape 2 dessus. Soudez bien, pour éviter que le fromage ne coule à travers le feuilleté à la cuisson !
5. Finissez le décor en ajoutant les petits cœurs enlevés à l'étape 2, et en se servant des chutes de pâte feuilletée. S'il reste de la pâte feuilletée, formez des cœurs et dorez-les au jaune d'œuf.
6. Laissez reposer au réfrigérateur pendant 30 min.
7. Enfourez dans un four préchauffé à 180° C pendant environ 30 min, jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Servez aussitôt !

