

FEUILLETE DE FRESSURE *Aux* POMMES



Personnes
4 personnes



Préparation
20 minutes



Cuisson
20 minutes

Les Ingrédients

- 300g de fressure à recouper en tranches
- 2 pommes golden à peler et couper en tranches
- 2 pâtes feuilletés couper en 4
- 2 échalotes
- 4 petits oignons blanc frais à hacher finement
- 25 cl de vin blanc sec
- 30 cl de crème fraîche liquide entière
- Beurre doux
- 1 jaune d'œuf pour le nappage
- Sel, poivre

La Préparation

- I. Dans une casserole faites blondir un peu de beurre, les échalotes, les oignons puis ajoutez le vin et réduire des $\frac{3}{4}$. Salez, poivrez. Ajouter la crème fraîche et réduire.
- II. Faites revenir les tranches de pommes dans un peu de beurre.
- III. Former les feuilletés : morceaux de pâte, tranche de fressure, quelques tranches de pommes, un peu de sauce. Fermez le feuilleté et nappez avec un jaune d'œuf.
- IV. Cuire 20 minute à four moyen (200° C).

Servir chaud avec une salade.

Bon appétit !



PAYEZ VOUS UNE BONNE
tranche de Vendée !

La Charcuterie Vendéenne
85220 APREMONT - Tél. 02 51 55 73 64 - commercial@petitgas.fr

