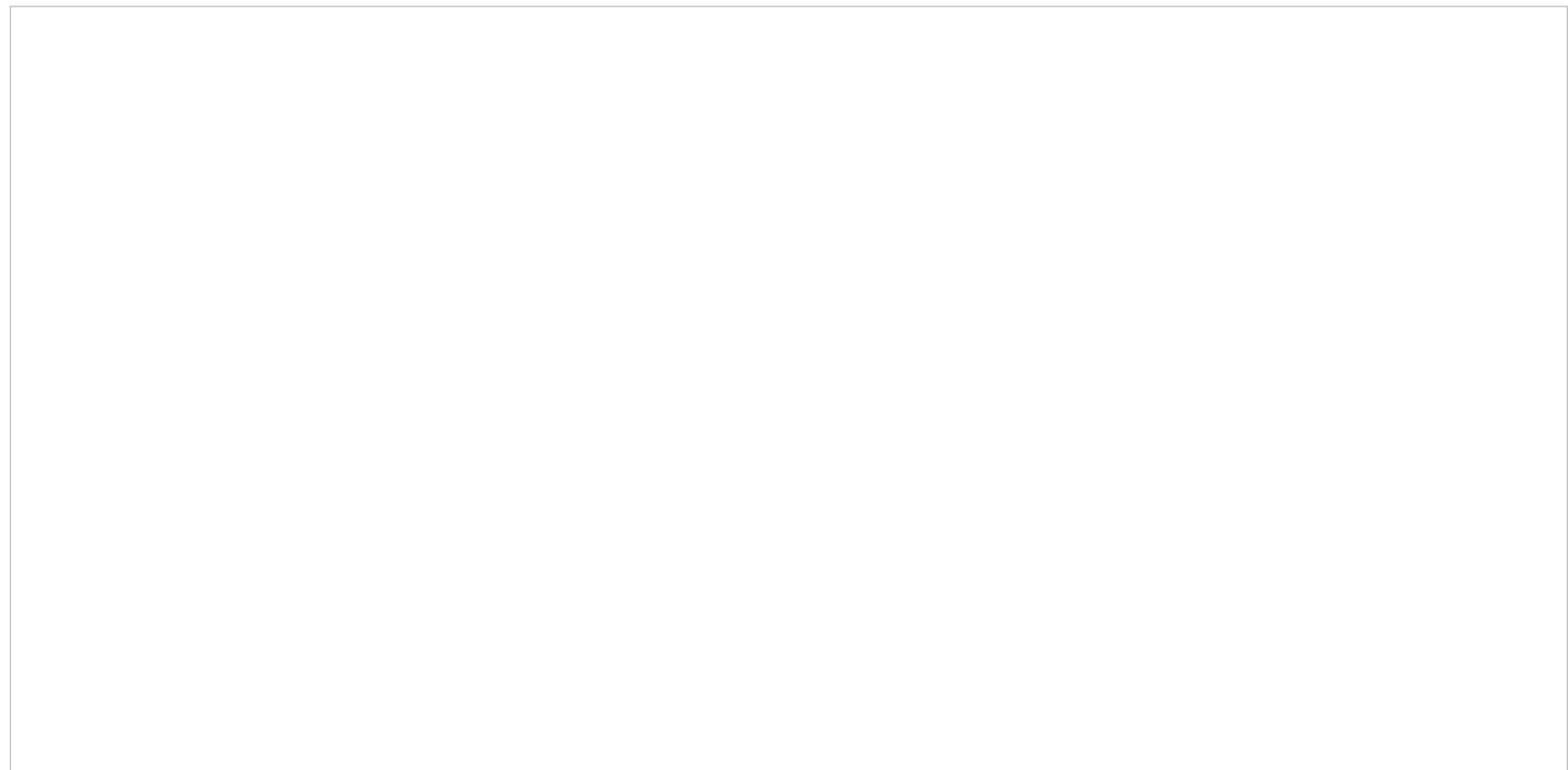


Sucré-salé au four



Ingredientien:

- 2 rouleau de pâte feuilletée
- 2 Brugge Dentelle de 150 g
- Confiture de fruits rouges

Préparation:

Chausson à la confiture et au Brugge Dentelle

Préchauffez le four à 180°C. Garnissez la plaque du four de papier cuisson. Etalez une pâte feuilletée dessus. Piquez-y des petits trous. Badigeonnez le centre de la pâte de confiture. Déposez par dessus un Brugge Dentelle. Ajoutez encore un peu de confiture sur le dessus du Brugge Dentelle. Repliez la pâte de façon à former un joli petit paquet. Faites cuire au four chaud de 20 à 25 minutes.

1, 2, 3 Fromage!

4 personen

30 min

Dessert

0.5

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/sucre-sale-au-four>