Feutilletés de framboises au Brugge Dentelle Caractère

Ingredienten:

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 œuf
- 55 g de chocolat noir
- 170 g de framboises fraîches
- 140 g de Brugge Dentelle Caractère

Préparation:

Préchauffez le four à 190°C.

Coupez le Brugge Dentelle Caractère en tranches fines. Emiettez le chocolat. Battez légèrement l'œuf.

Farinez le plan de travail. Déroulez la pâte pour obtenir un carré d'environ 30 sur 40 cm.
Découpez la pâte en deux dans le sens de la longueur. Sur l'un des deux morceaux de pâte, faites des entailles dans la longueur et puis dans la largeur pour former de petits carrés.
Déposez les tranches de Brugge Dentelle Caractère sur les petits carrés et veillez à réservez assez de place sur les côtés (comme si vous prépariez des raviolis).
Badigeonnez un peu d'œuf battu sur la pâte feuilletée. Déposez les framboises et le chocolat haché sur le fromage.

Recouvrez avec la feuille de pâte non entaillée. Pressez gentiment les côtés de chaque carré pour les souder. Avec un coupe-pizza, découpez les carrés.

Déposez du papier de cuisson sur une plaque de cuisson.

Badigeonnez les feuilletés avec reste de l'œuf battu.

Glissez au four 20 à 25 minutes

1, 2, 3… Fromage !

2 personen
20 min
Dessert
0.5

Source: https://www.bruggefromage.be/recettes/feutilletes-de-framboises-au-brugge-dentelle-caractere