



LE FEUILLETÉ CAMEMBERT ET FIGUE

Parfait pour accompagner une salade verte en entrée !

Étapes

Ingédients

- 1 pâte feuilletée
- 1 demi-camembert
- Entre 40g et 80g de tartinade de Figue (selon l'intensité recherchée)

Temps de préparation

- Préparation | 15 min
- Cuisson | 40 min

01

Découper des bandes sur chaque côté de la pâte feuilletée. Le centre reste vide pour pouvoir garnir.

02

Mettre une première couche de tartinade de Figue au centre de la pâte.

03

Ajouter le camembert coupé en tranches sur toute la longueur.

04

Mettre une deuxième couche de tartinade de Figue par-dessus le camembert.

05

Tresser les bandes de pâtes en alternant une bande de chaque côté.

06

Enfourner pour 35 à 40 minutes à 180°C. Servir le feuilleté encore chaud.