

## Croustillant de chèvre à l'abricot

### **Pour les ingrédients :**

- 1 pâte feuilletée
- 12 abricots
- 3 petits fromages de chèvre
- Huile d'olive
- Sel, poivre

### **A l'action :**

Découper les abricots en deux et enlever le noyau

(les réserver pour la recette beauté)

Découpez le fromage de chèvre en rondelles moyennes.

Dans la pâte feuilletée, découpez des carrés de pâte.

Badigeonnez-les au pinceau d'huile d'olive.

Salez et poivrez.

Garnissez-les d'une moitié d'abricot et d'une rondelle de chèvre.

Refermez les paquets.

Badigeonnez-les d'huile d'olive.

Enfournez les à 180° jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur dorée.

Surveillez constamment.

Servez chaud.