

Tourelle au Vieux Bruges et à la pomme, sauce cerfeuil

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	230 g
- VIEUX BRUGES (FROMAGE)	qq tranches
- POMME(S) GOLDEN	1
- DUVEL (BIÈRE BLONDE)	¼ dl
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- CREME FRAICHE	1.5 dl
- CERFEUIL	2 petites portions
- CITRON(S)	le jus d'½
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Étendez la pâte à température ambiante. Découpez des cercles de 12 cm de diamètre (6 cercles).
- Otez le trognon de la pomme, pelez-la en la gardant entière. Coupez des tranches de ½ cm d'épaisseur. Arrosez les du jus de citron.
- Écroûtez le Vieux Bruges et coupez des morceaux de tranches.
- Préchauffez le four à 200°C (sans air pulsé).
- Dans le plat Crisp, étendez 3 cercles de pâte. Ajoutez ensuite une rondelle de pomme sur chaque morceau de pâte ainsi que 2 morceaux de fromage. Recouvrez du second cercle de pâte. Par-dessus, remettez une rondelle de pomme et 2 morceaux de fromage. Faites tenir votre tourelle avec un cure-dent.
- Placez au four pendant 25 minutes.
- Dans un poêlon, faites bouillir la crème fraîche avec le cerfeuil. Salez, poivrez.
- Ajoutez le reste de la pomme émincé en petits cubes de 2 mm et la bière. Laissez épaissir et conservez votre sauce au chaud.
- Dressez votre tourelle sur une assiette et entourez-la de sauce.

Variante:

Cette recette peut également être réalisée en entrée avec des cercles de pâtes plus petits (8 cm).

