

## Recette Portefeuille de cabécou ★★★★★



“L’alliance chèvre-pomme est un régal !”

Facile

### Pour 4 personnes :

- 4 cabécous
- 1 pomme
- 4 feuilles de brick
- 4 cuillères de miel crémeux
- 4 brins de romarin
- quelques gouttes d’huile d’olive
- 10 g de beurre
- un peu de sucre

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 10 mn

**Repos** : 0 mn

**Temps total** : 20 mn

- 
- **Préparation**
- 
- **1** Lavez et coupez la pomme en fines lamelles.
- **2** Chauffez une poêle avec un peu de beurre et faites-y revenir les morceaux de pomme sur feu vif dans un premier temps puis à feu doux. Ajoutez un peu de sucre pour les caraméliser. Les lamelles doivent être moelleuses et colorées.
- **3** Sur chaque feuille de brick disposez quatre morceaux de pommes, un cabécou, une cuillère de miel et un brin de romarin.
- **4** Refermez les feuilles et placez-les dans un four chaud pendant quelques minutes. Dès que les feuilles prennent une coloration brune, sortez-les et disposez-les dans les assiettes. Accompagnez d’une salade verte assaisonnée.

**Pour finir...** Il ne vous reste plus qu’à déguster