



INGREDIENTS : pour 4 personnes

Pâte feuilletée :

200 g de farine
150 g de beurre
100 g d'eau

Garniture

4 côtelettes d'agneau
2 kiwis
150 g de camembert
1 oeuf
Sel
Poivre

MATERIEL :

1 Rouleau
1 saladier
Plat à rotir
Couteaux
Pinceaux

ASTUCES :

Ce plat peut être accompagné d'une salade verte.

**COTE D'AGNEAU EN FEUILLETÉ AU
KIWI ET CAMEMBERT**

RECETTE :

1 Réaliser une pâte feuilletée
(technique de réalisation voir annexe)

2 Préchauffer le four à 180°C. Placer les côtelettes dans un plat allant au four et cuire 5 minutes.

3 Peler les kiwis et les couper en rondelles.

Enlever la croûte du camembert et découper 6 portions.

4 Découper 6 rectangles dans la pâte feuilletée.

5 Sur chaque rectangle, poser une portion de camembert et 2 tranches de kiwi. Poser une côtelette par dessus. Saler, poivrer et refermer la pâte pour former des chaussons. Laisser dépasser l'os de la côtelette.

6 Monter le four à 240°C.

Passer le jaune d'oeuf au pinceau sur chaque chausson et enfourner 10 minutes

