

Fourme d'Ambert et banane en tapas



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

5 minutes



Temps de cuisson

3 minutes

Ingrédients

Fromage : 100 gr de [fourme d'Ambert](#) AOC

1 pâte feuilletée

2 bananes



Préparation

- 1.Étaler votre feuilletage. Tailler des disques de 5 cm de diamètre.
- 2.Disposer sur chaque disque, une rondelle de banane et un morceau de fourme d'Ambert.
- 3.Remonter les bords pour obtenir une tapas.
- 4.Lustrer le tout au pinceau avec un jaune d'oeuf.
- 5.Passer au four à 200° pendant 3 min.