

Souris « Papillon » aux coings

Temps de préparation: 30 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes + 12 minutes

Ingrédients pour 5 souris:

- 3 beaux coings
- 2 ou 3 cuil. à soupe de cassonade
- 120 g de roquefort "Papillon"
- 1 pâte feuilleté ronde pur beurre
- 1 jaune d'oeuf
- Quelques spaghettis
- 10 clous de girofle
- 10 amandes

Recette:

Laver les coings et les mettre au four en entier pendant 10 minutes (cela commence à les cuire et permet de les peler facilement).

Peler et épépiner les coings. Les couper et les cuire dans une casserole avec un fond d'eau et la cassonade pendant environ 30 minutes (couvrir la casserole).

Il faut que les coings soient cuits et mous. Les égoutter et les écraser à la fourchette (ajouter éventuellement un noix de beurre).

Couper la pâte en deux.

Disposer uniformément sur un demi-cercle de pâte 5 petits "tas" de coings.

Déposer un peu de roquefort sur chaque "tas" de coings.

Déposer délicatement l'autre demi-cercle de pâte sur le dessus puis découper les

souris à l'aide d'un emporte pièce en forme de larme. Souder éventuellement les bords en pinçant avec le doigt ou le plat d'un couteau.

Battre le jaune d'œuf avec un peu d'eau et badigeonner chaque souris avec un pinceau.

Déposer les souris sur du papier sulfurisé et cuire 12 à 15 minutes au four à 200°C (th. 6/7).

Faire les yeux des souris avec les clous de girofle, les oreilles avec les amandes et les moustaches avec des spaghettis.

Servir tiède.

