

Feuilleté de camembert aux lardons

- **Difficulté** : Ultra facile
- **Préparation** : 10 min / **Cuisson** : 25 min

Ingrédients pour 2 personnes

- 1 pâte feuilletée
- 1 camembert
- 200 g de lardons fumés
 - 1 oeuf

Préparation :

Préchauffer votre four à 180°C (Th.6)

Faire revenir les lardons dans une poêle antiadhésive sans matière grasse, une fois bien doré, égouttez-les sur du papier absorbant.

Couper votre camembert en deux dans le sens de la largeur

Mettre une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de cuisson et y dérouler la pâte feuilletée (pas besoin de la piquer).

Déposer un premier disque de camembert sur la pâte feuilletée.

Déposer les lardons sur le disque de fromage, puis mettre le second disque sur les lardons, rabattre chaque côté de la pâte feuilletée sur le camembert de façon à faire un petit paquet

Badigeonner le petit paquet avec l'oeuf battu et enfourner pour 25 min

Déguster aussitôt sorti du four. *Recettes de Caline*

Bon appétit à toutes & tous !!

ASTUCE :

Vous pouvez mettre quelques rondelles de pommes de terre cuite dans le camembert.