

Feuilletes a la creme de camembert

Difficulte : Facile

Preparation : 20 min / Cuisson : 25 min

Ingredients pour 2 personnes :

1 pate feuilletée

4 cuil a soupe de creme de camembert

100 g de lardons

1 pomme de terre

1 jaune d'oeuf

Preparation :

Deroulez la pate feuilletée et decoupez 2 ronds dans la pate à l'aide d'un bol.

Disposez un morceau de papier sulfurisé dans chaque moule a tartelette, puis placez les ronds de pate dessus, en les laissant dépasser plus d'un cote.

Faites revenir les lardons a la poele pendant quelques minutes.

Deposez une cuillere de creme de camembert dans chaque moule de pate feuilletée.

Deposez des lardons sur la creme

Epluchez et coupez la pomme de terre (deja cuite).
Disposez les morceaux de pomme de terre sur les lardons.

Remettez une cuillere a soupe de creme de camembert par dessus.

Rabattez la partie de la pate feuilletée qui dépasse sur la garniture, sans fermer les feuilletes.

Badigeonnez de jaune d'oeuf et faites cuire 25 minutes a 180° dans un four prechauffe 10 min a l'avance

Vous reste plus qu'a passer a table

Bon appetit a toutes & tous !!