

# Bouchées BB

## *(Bacon et Brie)*

Pour 6 bouchées :

1 pâte à croissant prête à l'emploi

3 à 6 tranches de bacon

6 cubes de brie *(de la taille d'une noix environ)*

1 jaune d'œuf



\*\*\*\*\*

- Ouvrir la boîte de pâte à croissant et rouler la pâte sur elle-même, de façon à obtenir un boudin.
- Couper la pâte en 6 morceaux identiques.
- Étaler chaque morceau de pâte et disposer par dessus  $\frac{1}{2}$  ou 1 tranche de bacon *(j'ai testé 1 tranche entière, on verra bien si ça tient le choc...!)*.
- Rabattre la pâte sur la garniture, en veillant bien à souder les plis et former grossièrement une boule.
- Disposer les bouchées sur une plaque perforée, recouverte de papier cuisson ou d'une Silpat et les dorer au jaune d'œuf battu.
- Cuire 18 minutes environ, à 180°C, sans préchauffage.
- Déguster idéalement avec une salade verte.

