

Allumettes feuilletées Lardons-fumés / Comté. de Pascal Le Squalé

- 2 disques de pâte feuilletée pur beurre
- 200 gr de lardons fumés allumette
- 200 gr de Comté râpé
- 1 œuf (pour la dorure)
- sel et poivre

Sur le 1er disque avec sa feuille de papier sulfurisé, étalez les petits lardons puis, parsemez le Comté râpé

Posez le 2ème disque et étalez un peu au rouleau...

Passez la dorure au pinceau puis salez légèrement toute la surface ,Poivrez légèrement.

Mettez cette galette 20 min au congélateur.

Passé ce temps, découpez la pâte ferme en allumettes et disposez-les sur plaque.

Enfournez niveau 2 du four à 180° (th 6) 15-20 minutes

Allumettes feuilletées
Lardons-fumés / Comté.
Pascal Le Squalé

