



Collations

Bladerdeegburgers

Pour 8 personnes.

Ingrédients

4 paquets de pâte feuilleté prête à l'emploi
3 cuillères à soupe de beurre (fondu)
4 tomates (Roma)
4 cuillères à soupe de pesto vert
20 feuilles de basilic (grandes)
2 boules de mozzarella
10 tranches de lard petit déjeuner
1/2 cuillère à café sel

Méthode de préparation

Dans chaque feuille de pâte feuilletée emportez 10 petits ronds d'un diamètre de 5 centimètres. Badigeonnez-les complètement avec le beurre fondu puis salez-les. Déposez-les ensuite sur une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé. Cuisez la pâte bien dorée \pm 15 minutes dans un four préchauffé à 180°. Entretemps coupez les tomates et la mozzarella en tranches

Cuisez croquant le lard petit-déjeuner dans une poêle antiadhésive. Faites refroidir les petits ronds de pâte puis construisez les burgers: un biscuit de pâte, du pesto, une rondelle de tomate, une feuille de basilic, une tranche de mozzarella, une demi-tranche de lard et un biscuit de pâte. Fixez bien avec un beau bâtonnet.

