



Collations

Plats d'accompagnement

Bouchée croustillante au fromage

Pour 4 personnes.

Ingrédients

250 grammes de lard à la moutarde (finement haché)

300 grammes de Chimay classique (coupé en dés)

2 cuillères à café de ciboulette (hachée)

4 cuillères à café de sirop de Liège

8 dattes (grossièrement hachées)

2 échalotes (finement hachées)

4 paquets pâte filo

1 pomme (en dés)

1 œuf (battu)

miel

poivre

sel

Méthode de préparation

Mélangez les dés de fromage, les échalotes, les lardons, la ciboulette, les dattes et les dés de pommes dans un bol.

Assaisonnez de sel et poivre. Badigeonnez les feuilles de pâte filo d'œuf battu et disposez le mélange au fromage par-dessus.

Arrosez d'une cuillerée de sirop, pliez la feuille et mettez-la 12 minutes au four préchauffé à 200°.

Accompagnez d'un peu de miel et servez à l'apéritif.

Ustensiles de cuisine

Four

