



Entrées

Plats d'accompagnement

## **Feuilleté de brie au lard**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

1 paquet de pâte feuilleté prête à l'emploi  
60 grammes d'amandes effilées (grillées)  
1 cuillère à soupe de persil (finement haché)  
8 tranches de lard fumé  
1 brie (200g)  
1 œuf (battu)

### **Méthode de préparation**

Faites rissoler le lard et émiettez-le. Coupez le brie en deux dans l'épaisseur et disposez le lard, les amandes effilées et le persil sur la partie inférieure du fromage. Refermez le brie et déposez-le sur la pâte feuilletée. Enduisez les bords de la pâte avec de l'œuf et fermez le tout.

Disposez les aumônières sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, avec la fermeture vers le bas. Enduisez la partie supérieure d'œuf et enfournez le tout à 205 ° pendant 20 minutes

### **Ustensiles de cuisine**

Four

