



Recette réalisée en collaboration avec Fabien Cleusix

CAMEMBERT EN CROÛTE AUX LARDONS

ET POMMES DE TERRE



POUR 2 PERSONNES

PRÉPARATION : 15 MIN - CUISSON : 40 MIN

INGRÉDIENTS

—

1 pâte feuilletée
1 camembert, coupé
en deux, à l'horizontale
1 œuf, battu
1 pomme de terre
moyenne
50 g de lardons
1 petit oignon, ciselé
Salade

1. Faites cuire à l'eau salée la pomme de terre entière avec sa peau. Pendant ce temps, dans une poêle, faites suer les lardons et l'oignon.
2. Une fois cuite, épluchez la pomme de terre et coupez-la en rondelles.
3. Sur une plaque de pâtisserie, abaissez la pâte feuilletée à 3 mm d'épaisseur et déposez une moitié de camembert au centre (la croûte vers le bas).
4. Recouvrez le camembert du mélange oignons-lardons puis disposez les tranches de pommes de terre par-dessus. Recouvrez le tout de la seconde moitié du camembert (la croûte vers le haut).
5. Badigeonnez la pâte avec l'œuf puis repliez-la harmonieusement par-dessus le camembert jusqu'à ce qu'il soit entièrement caché dedans. Faites une petite entaille sur le dessus de la pâte afin que la vapeur puisse s'échapper pendant la cuisson. Badigeonner toute la pâte au pinceau avec l'œuf battu restant.
6. Enfournerez pendant 20 min à 200 °C. Au sortir du four, dressez dans une assiette une moitié de camembert par personne et accompagnez d'une salade.

