

FEUILLETÉS AU LARD

Les ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 1 paquet de lard, en tranche
- moutarde
- poivre, sel ou/ et autre

La marche à suivre

Étaler la pâte feuilletée.

Enduire la pâte feuilletée de moutarde.

Assaisonner (poivre, sel)

Mettre le lard sur la pâte feuilletée.

Rouler la pâte feuilletée dans le sens de la largeur.

Couper en tranches pas trop fines.

Mettre au four (préchauffé) à 180° pendant 15 à 20 minutes.

Lorsque c'est bien doré, sortir et laisser refroidir.

Servir.

Remarque

Couper lorsque la pâte est bien froide, c'est plus facile !