

Feuilletés lardons, oignons et Brie



Ingrédients (pour 5 feuilletés) :

- 1 pâte feuilletée
- 100 g de lardons
- 1/4 de Brie
- 1 oignon
- 1 jaune d'œuf

Préparation :

Préchauffez votre four à 200°C.

Étalez votre pâte feuilletée sur un plan de travail fariné. Coupez 5 carrés, piquez-les à l'aide d'une fourchette puis placez-les sur une plaque allant au four. Coupez des bandelettes dans la pâte pour réaliser le contour. Mettez un peu de jaune d'œuf mélangé à un tout petit peu d'eau sur les contours puis collez les bandelettes sur les bords.

Coupez le Brie en petits cubes puis hachez finement l'oignon. Mettez un peu de Brie, de lardons et d'oignons sur les centres des carrés en les alternant. Piquez les contours à l'aide d'une fourchette puis dorez-les avec le jaune d'œuf.

Enfournez 10 minutes environ, jusqu'à ce qu'ils soient bien gonflés et dorés puis servez immédiatement !