

# Ballotins au Camembert



## Ingrédients

### Pour 12 ballotins

- 9 feuilles de brick
- 100 g de beurre fondu
- 200 g de bacon ou lardons
- allumettes
- 1 camembert bien frais
- 3 oeufs
- 250 g de crème fraîche liquide
- poivre



Placez vos empreintes sur la plaque aluminium perforée. Préchauffez votre four à 180°C (th 6). Faites fondre le beurre dans une casserole. Avec le pinceau, badigeonnez les 2 côtés des feuilles de brick. Découpez-les en 4, déposez 3 morceaux de feuilles de brick dans chaque empreinte. Découpez le camembert et le bacon en petits morceaux et garnissez les empreintes. Ajoutez le poivre. Dans le cul-de-poule, mélangez au fouet les oeufs et la crème liquide. Garnissez les empreintes de préparation avec l'entonnoir automatique. Faites cuire 15 minutes à 180°C. Servez chaud avec une salade.