

FEUILLETÉ AU CAMEMBERT LARDONS



Etaler une pate feuilletée. Poser au centre un demi camembert.

Dessus poser une couche oignon une couche pomme de terre boullie en tranches, et une couche lardons (precuits!)

Deposer l autre moitié du camembert dessus. Refermer comme sur le dessin.

Mettre au congélateur une demi heure

Badigeonner d un melange jaune eau et parsemer de graines de sesame. Cuire 30 mon environ a 180 degres.