

BRICK AUX POMMES LARDONS ET CAMEMBERT



- 2pommes
- 200 g de lardons naturels
- 50 g de beurre
- 1camembert
- 4feuilles de brick

Préparation des pommes au Calvados* :

Éplucher et couper la pomme en quartiers.

Faire fondre le beurre gastronomique Président dans une poêle et saisir les quartiers de pomme dans le beurre moussieux.

Laisser cuire et colorer à feu doux en tournant les pommes de temps en temps. Saler, poivrer puis flamber au calvados. Réserver.

Préparation des chaussons :

Dérouler les feuilles de brick. Découper quatre cercles à l'aide d'un bol.

Placer une tranche de camembert sur chaque cercle, et quelques quartiers de pomme flambés.

Mouiller les bords des cercles puis les replier en deux afin d'obtenir les chaussons.

Joindre puis refermer les bords en appuyant avec une fourchette avant de badigeonner les chaussons avec le jaune d'œuf.

Préchauffer le four 5 minutes à 200°C. Mettre les chaussons sur du papier de cuisson.

Enfourner pendant 20 minutes à 200°C à mi-hauteur.

Accompagné d'une bolée de cidre, c'est toutes les saveurs de la Normandie qui s'expriment !