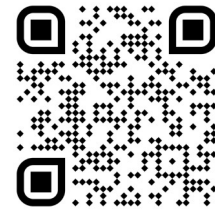


Camembert en croûte

10

- 2 pommes de terre.
- 1 oignon.
- 200 g de lardons.
- 1 camembert.
- 1 pâte feuilletée.
- 1 œuf.



Instagram



Recette

PRÉPARATION :

1. Mettez vos pommes de terre dans une casserole remplie d'eau bouillante pendant 20 minutes.
2. Pendant la cuisson de vos pommes de terre, épluchez votre oignon et coupez-le en rondelles. Faites-le dorer à la poêle et ajoutez les lardons. Mélangez bien.
3. Sortez vos pommes de terre de la casserole et épluchez-les. Coupez-les également en rondelles.
4. Sortez votre camembert et coupez-le en deux sur l'épaisseur.
5. Déposez votre pâte feuilletée sur votre plan de travail et badigeonnez-le de votre œuf battu à l'aide d'un pinceau de cuisine.
6. Au milieu, posez une première moitié de votre camembert. Ajoutez une cuillère de vos lardons et vos oignons et posez quelques morceaux de pomme de terre par-dessus. Ajoutez une nouvelle fois une cuillère de lardons/oignons. Refermez votre camembert.
7. Découpez votre pâte feuilletée sur les côtés et entourez-le de votre camembert. Badigeonnez une dernière fois d'œuf. Faites une petite entaille au milieu du camembert.
8. Mettez votre camembert au four pendant 20 minutes à 190°C.