

Feuilletés à l'Etorki & aux lardons

Ingédients :

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 petit pot de crème fraîche épaisse
- 1 petit paquet de lardons
- Origan
- Poivre
- Fromage Etorki

Préparation :

Préchauffez votre four à 180° C.

Sur la pâte feuilletée, étalez avec une cuillère à soupe la crème fraîche épaisse.

Parsemez les lardons sur le dessus.

A l'aide d'un beau couteau, découpez de fines tranches d'Etorki et répartissez-les sur la pâte feuilletée.

Saupoudrez d'origan, puis poivrez à votre convenance.

Roulez la pâte bien serrée comme un boudin.

Avec un couteau bien aiguisé, découpez des rondelles épaisses.

Déposez ces rondelles sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfournez pour environ 25 à 30 minutes.

Servez aussitôt avec une salade verte.

<http://philomavie.blogspot.com>