



FLÛTES AU LARD

Ingrédients :

Abaisse de pâte feuilletée

Tranches de lard cru

Recette :

Couper des tranches d'un cm de largeur dans l'abaisse de pâte feuilletée

Faire de même avec les tranches de lard

Ensuite poser la tranche de lard sur la tranche de pâte feuilletée, les torsader et les poser sur du papier sulfurisé ; passer au four pour les dorer quelques minutes.

Bon apéro !

Avril 2009, Pierre Chaperon, Jacky Durrenmatt , Valentin Michoud