

La Marmite de Claude

FOUGASSE EXPRESS

INGREDIENTS (pour 6 à 8 personnes)

Version petits lardons:

1 pâte feuilletée

80 g de lardons type allumettes

½ c à s d'huile d'olive

1 jaune d'œuf + 1 c à s d'eau

Version tapenade:

1 pâte feuilletée

3 à 4 c à s de tapenade

1 jaune d'œuf + 1 c à s d'eau

RECETTE

Faire revenir dans une poêle, avec l'huile, les lardons s'en les faire griller.

Débarrasser sur un papier absorbant et réserver.

Étaler la pâte et répartir les lardons sur la moitié de la surface, replier la pâte nue sur les lardons et passer le rouleau à pâtisserie s'en trop appuyer.

Donner des coups de couteau et écarter la pâte, badigeonner à l'œuf mêlé avec la c à s d'eau.

Mettre 20mn à four chaud 220°, retourner au 2/3 du temps.

Casser en morceaux et servir à l'apéritif .

Pour la version tapenade: remplacer les lardons par la tapenade.