

# 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.**