



Bricks, beignets, feuilletés

Croustade feuilletée au fromage et bacon



35 min 15 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

526

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la croustade

1 Pâte(s) feuilletée(s)

4 tranche(s) **Bacon**

4 **Chèvre**

2 c. à soupe **Crème
fraîche épaisse**

2 c. à café **Moutarde**

1 **Sel**

1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

10 tige(s) **Ciboulette**

Étape 1

Préparation des carrés de pâte

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Etaler la pâte feuilletée sur le plan de travail fariné.
- 3 Doubler une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.
- 4 Découper 4 carrés de pâte de 10 cm de côté, puis 16 bandes d'1.5 cm par 10 cm de côté.
- 5 Placer les carrés de pâte sur le papier sulfurisé.
- 6 Border chaque carré avec 4 bandes de pâte en les faisant se chevaucher dans les angles.
- 7 Enfourner pendant 10 minutes.

Étape 2

Préparation de la garniture

- 1 Dans un bol, mélanger la crème fraîche et la moutarde. Saler légèrement et poivrer.
- 2 Détailler les tranches de bacon en lanières d'environ 1 cm de côté.

Étape 3

Préparation et cuisson des croustades

- 1 Sortir les carrés de pâte du four et piquer le centre de la pâte au couteau pour évacuer l'air qui s'y trouve.
- 2 Répartir la crème à la moutarde sur la pâte.
- 3 Former des croisillons avec les lanières de bacon.
- 4 Ajouter un cabécou au centre de chaque croustade.
- 5 Enfourner de nouveau pendant 10 minutes.
- 6 La pâte doit être dorée, ainsi que le fromage de chèvre.

Étape 4

Dressage

- 1 Saupoudrer les croustades de ciboulette ciselée.
- 2 Faire glisser les croustades sur 4 assiettes et servir sans attendre.