



## Le feuilleté à la Tête de Moine

Un fromage qui dévoile toutes ses saveurs à froid ou à chaud

### Ingrédients

- Une demi-sphère de fromage Tête de Moine par personne
- Une pâte feuilletée rectangulaire
- Un peu d'eau pour coller la pâte
- Jambon coupé en dés ou lardons
- Ail des ours
- Poivre
- 1 jaune d'œuf

### Recette

1. Ecrouter le fromage, et couper une demi sphère d'environ 1 cm d'épaisseur
2. Préchauffer le four à 180°
3. Préparer la pâte sur une plaque
4. Intégrer jambon ou lardons ou ail des ours, evt un peu de poivre
5. Fermer la pâte et la coller avec de l'eau
6. Badigeonner le haut du feuilleté avec le jaune d'œuf

Accompagner d'une salade verte, ou d'un jambon à l'os si vous n'avez pas intégré de viande dans le feuilleté.

\*\*\*\*\*