

FEUILLETÉ DE CHOU

INGRÉDIENTS

- 200 gr de chou blanc/choucroute
- 150 gr de lardons
- ½ oignon
- 1 poivron rouge
- 1 jaune d'oeuf
- Sel, poivre
- 1 cuillère à soupe de graines de lin
- 1 pâte feuilletée

PRÉPARATION

Jusqu'à
4 portions

1. Préchauffer le four à 200°C (thermostat 7) et dérouler la pâte feuilletée sur un plan de travail.
2. Couper 2 carrés de 15 cm de côté, piquer la pâte à l'aide d'une fourchette. Y disposer le chou blanc/ la choucroute égoutté.
3. Faire cuire les lardons dans une poêle pendant 5 minutes. Couper le poivron en dés très petits et les répartir sur chaque carré avec les lardons.
4. Refermer la pâte en rabattant les côtés. Badigeonner ensuite les feuilletés de jaune d'oeuf. Enfourner pour 20 minutes de cuisson.
5. Servir bien chaud.
6. C'est prêt, déguster rapidement !

BON APPÉTIT !