



FEUILLETÉ DE CHOU BLANC AU POIVRON ET LARDONS

INGRÉDIENTS

- 1 bocal de chou blanc lacto-fermenté Charles Christ
- 1 pâte feuilletée
- 150g de lardons
- 1/2 oignon
- 1 poivron rouge
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à soupe de graines de lin
- sel, poivre

PRÉPARATION

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 et, piquer la pâte à l'aide d'une fourchette. Y disposer le chou blanc lacto-fermenté Charles Christ 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'œuf.
5. Enfourner pour 20 minutes de cuisson et servir chaud.



BON APPÉTIT !