

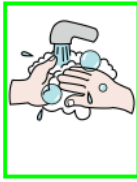
Feuilletés chèvre et lardons

(pour 2 personnes : 4 feuilletés)



	un couteau
	une assiette
	une poêle
	une planche à découper
	une plaque de cuisson
	une spatule
	du papier cuisson

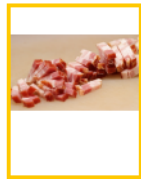
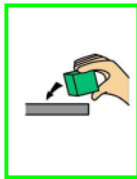
	une pâte feuilletée
	une buche de chèvre
	dix feuilles de salade
	un paquet de lardons
	deux tomates
	quatre champignons
	une pincée de sel
	une cuillère à soupe d'huile d'olive
	une pincée de poivre
	une pincée d'herbes de Provence
	dix cerneaux de noix
	quatre cuillère à soupe de sauce tomate



Se **laver** les mains.



Faire **chauffer** la **poêle**.



Verser les **lardons** dans la **poêle**.



Mélanger pendant 5 **minutes** avec une **spatule**.



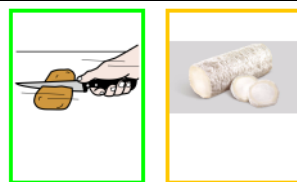
Eteindre la cuisson des lardons.



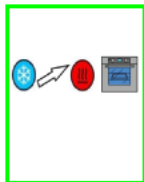
Eplucher quatre champignons.



Couper les champignons en rondelles.



Couper la bûche de chèvre.

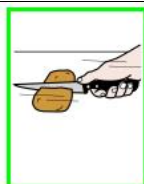


200 °C

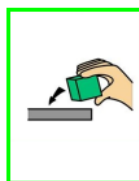
Préchauffer le four à 200 degrés.



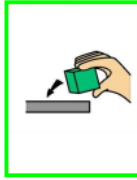
Dérouler et déposer la pâte feuilletée avec le papier sulfurisé sur la plaque de cuisson.



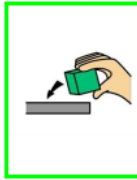
Couper la pâte feuilletée en quatre.



Mettre une cuillère à soupe de sauce tomate sur chaque partie de pâte feuilletée.



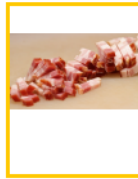
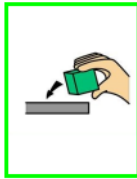
Déposer une tranche de chèvre.



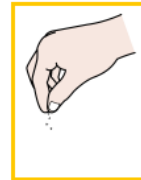
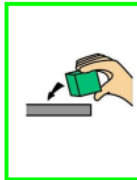
4



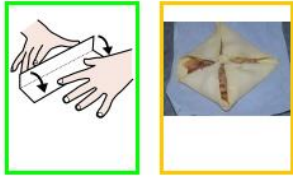
Déposer quatre tranches de champignons.



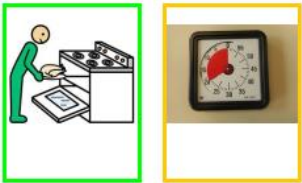
Déposer une cuillère à soupe de lardons.



Mettre une pincée de sel, de poivre et d'herbes de Provence.



Refermer les feuilletés.



200°C

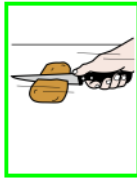
Enfourner 20 minutes à 200°C.



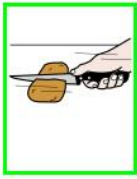
Laver la salade et la tomate.



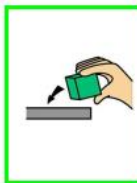
Déposer quatre feuilles de salade dans une assiette.



Couper la salade en morceaux.



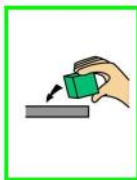
Couper la tomate en tranches avec une planche à découper et un couteau.



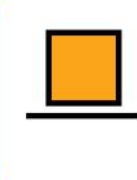
4



Déposer quatre rondelles de tomate sur la salade.



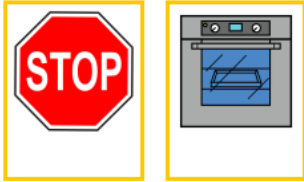
8



Déposer huit cerneaux de noix sur la salade.



Verser une cuillère à soupe d'huile d'olive sur la salade.



Eteindre le four.



Déposer deux feuilletés sur la salade avec une spatule.

C'est prêt ! 

Bon appétit ! 