



Saint Marcellin chaud

Pour 1 personne :

-
- 1 carré de pâte feuilletée • 1 Saint Marcellin • 2 tranches de poitrine fumée • 1 jaune d'œuf
-

Coupez le fromage en deux dans le sens de l'épaisseur, bardez-le avec les tranches de poitrine fumée.

Déposez l'ensemble au centre d'un carré de pâte feuilletée de 20 cm de côté environ.

Enfermez le tout en ramenant les angles les uns sur

les autres, pincez les bords. Retournez le carré; badigeonnez d'un jaune d'œuf.

Faites cuire 20 minutes dans un four à 230°C.

Servez chaud sur un lit de mâche assaisonné et agrémenté de quelques cerneaux de noix.