

alimentarium



Prendre le large en cuisinant

Prendre le large en cuisinant

Jalousie de courge et poireau

Recette pour 1 personne



Ingédients

300g de pâte feuilletée

300g de courge

100g de poireau

10g d'huile

8 morceaux de lard

Sel & poivre

1 oeuf

Marche à suivre

1. Eplucher et couper la courge en petits cubes.
2. Emincer finement le poireau.
3. Chauffer l'huile dans une poêle et faire revenir la courge et le poireau.
4. Abaisser la pâte feuilletée au rouleau.
5. Couper 1 rectangle de 12 cm de largeur et un autre de 15 cm de largeur.
6. Plier le grand rectangle en 2 et inciser la pâte tout le long.
7. Dorer le pourtour de l'autre rectangle de pâte feuilletée.
8. Déposer les tranches de lard sur la pâte feuilletée et garnir avec le mélange courge/poireau.
9. Recouvrir la surface avec la 2ème partie de pâte feuilletée et bien presser les bords.
10. Dorer la surface et inciser le pourtour avec un couteau.
11. Cuire au four à 200°C environ 20 minutes.
12. Servir avec une salade de rampon ou autre.

Bon appétit !
Jean Louis Boverat

