

FEUILLETÉS DU LAC

Michelle Hirsbrunner, Grandcour

*140 gr. de filets de truite fumés
1 oignon ou 3 échalotes
70 gr. de lardons fumés
1 œuf
2 cuillerées à soupe de crème
2 cuillerées à soupe de panure
persil, poivre*

*500 gr. de pâte feuilletée
1 œuf pour dorer*

Faire revenir les lardons, puis l'oignon haché fin. Laisser refroidir. Passer au hachoir avec les filets de truite. Ajouter le persil haché, l'œuf, la panure, la crème et le poivre (il n'est pas nécessaire de saler).

Etendre la pâte finement. Découper des rondelles. Poser un peu de farce au milieu. Coller une deuxième rondelle dessus. Dorer à l'œuf. Cuire 20 minutes au four à 200°. Servir tiède.

