

BALLOTINS DE CAMEMBERT

- **Type de plat** : Entrée
- **Difficulté** : Moyen
- **Coût de la recette** : Abordable
- **Temps de préparation** : 1 heure
- **Temps de cuisson** : 15 minutes
- **Pays** : France



Ingrédients pour 12 Ballotins

- 6 feuilles de brick
- 100 g de lardons
- 1/2 camembert
- 3 œufs
- 20 ml de crème fraîche
- piment d'Espelette

Etapas de préparation

- Plier chaque feuille de brick en quatre pour découper en une seule fois 4 ronds de pâte.
- Mettre deux ronds de brick dans chaque alvéole du moule.
- Répartir les lardons et le camembert coupé en petits morceaux dans les alvéoles.
- Dans un saladier battre les œufs en omelette avec la crème fraîche. Assaisonner en piment d'Espelette.
- Répartir cet appareil dans les ballotins.
- Enfourner à 180° pendant 20 minutes.
- Ça peut être servi chaud ou froid, mais c'est quand-même meilleur chaud.

