

# CROUSTILLANT DE POMME ET LARDONS À L'ORIGAN



## Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Feuilles de brick	4 pc
Pomme	3 pc
Lard maigre	600 gr
Origan	20 gr
citron	0.25 pc
Beurre	0 Quantité souhaitée
Sel, poivre	

## Préparation

1. Préparer les lardons : découper et ôter le cartilage des tranches de lard. Tailler en lardons finement.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. Marquer en cuisson les lardons : sauter à la poêle jusqu'à ce que les lardons soient dorés. Débarrasser et réserver.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. Préparer les pommes : laver, éplucher, ôter le trognon des pommes. Tailler en brunoise et citronner au fur et à mesure.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
4. Marquer en cuisson la brunoise : pour plus de saveur, rissoler la brunoise de pomme dans la graisse de cuisson du lard. Débarrasser et réserver.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
5. Préparer l'origan : laver, éponger et effeuiller l'origan. Ciseler.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
6. Dresser les croustillants : mélanger les lardons, la brunoise et l'origan. Assaisonner légèrement si nécessaire. Fondre le beurre et badigeonner les feuilles de brick une à une au pinceau. Disposer au

centre de chaque feuille 2 à 3 cuillères du mélange. Dresser en aumônière.

---

7. Marquer en cuisson : dresser les croustillants sur une plaque de cuisson graissée. Enfourner dans un four chaud à 180° pendant 10 minutes.
-