

CROUSTILLANT DE POMME ET LARDONS À L'ORIGAN



Ingrédients pour 4 personnes

Ingrediént	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 bâtonnets et citronner au fur et à mesure.

4. Marquer en cuisson la bâtonnette : pour plus de saveur, rissoler la bâtonnette 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 bâtonnette et l'origan. Assaisonner légèrement si nécessaire. Faire fondre le beurre et badigeonner les feuilles de brick une à une au pinceau. Disposer au

Croustillant de pomme et lardons à l'origan - Révision 0

<https://cuisinesauvage.org/recipe/croustillant-de-pomme-et-lardons-a-lorigan/>

Page 1 / 2

CC BY SA Cuisine Sauvage ASBL,

2015-2026

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.
-