



AUMONIÈRES DE LARDONS FUMÉS

ETAPES DE PRÉPARATION :

- 1 Taillez les champignons en petits dés, cuisez-les séparément à la poêle, avec l'ail et le persil. Taillez la courgette en petits tronçons, la pomme en quartiers, cuisez-les séparément à la poêle. Faites dorer les oignons avec un peu de beurre.
- 2 Mélangez les lardons, les champignons, l'oignon, les courgettes et les pommes. Rectifiez l'assaisonnement.
- 3 Badigeonnez les feuilles de brick avec du beurre préalablement chauffé. Sur une plaque de cuisson, étalez une feuille de brick, garnissez l'intérieur avec les ingrédients, fermez l'aumonière en froissant la partie supérieure et maintenez là avec un brin de ciboulette. Répétez l'opération pour chaque aumonière.
- 4 Cuisez 8 mn au four préchauffé à 190°C.
- 5 Servez chaud.

POUR 4 PERSONNES :

- 120 g de lardons de canards fumés Labeyrie,
- 250g de cèpes bouchons Labeyrie,
- 200g de champignons de Paris,
- 1 oignon blanc haché,
- 1 pomme reinette,
- 1 courgette,
- 4 feuilles de brick,
- 1 c à soupe de persil haché,
- 1 gousse d'ail hachée,
- 50g de beurre fondu,
- 5 cl d'huile,
- Sel et poivre.