

RONDELLES AU LARD

Berthy Nicole, Montcherrand

250 gr. de farine
1/2 c. à café de sel
100 gr. de beurre
1 œuf
2-3 c. à soupe de crème
100 gr. de lard
1 œuf battu

Mélanger le sel et la farine. Travailler du bout des doigts avec le beurre coupé en dés, ajouter l'œuf battu avec la crème et assembler délicatement la pâte.

Couper le lard en petits dés et les rissoler lentement dans la poêle. Verser la graisse et laisser refroidir. Incorporer à la pâte.

Façonner un rouleau de 4 cm de Ø, enrouler dans une feuille transparente et laisser durcir au frigo, puis couper en rondelles de 1 cm.

Poser sur une plaque et dorer à l'œuf.
Cuisson: 10-15 minutes au four préchauffé à 200°.

