Couronne de Noël en pâte feuilletée et allumettes de lardons

Les ingrédients

- 1 Pâte Feuilletée HERTA
- 200g d'Allumettes de lardons Fumées HERTA
- 2 oignons
- 2 càs. de pesto de Tomates séchées
- 50g de roquette
- 100g de brie
- Huile d’olive, beurre, basilic, miel

Préparation:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Découpez les oignons en rondelles et faites-les revenir dans une poêle avec du beurre jusqu’à ce qu’ils deviennent translucides. Ajoutez les allumettes de lardons HERTA et le miel, et laissez cuire jusqu’à ce que les lardons deviennent dorés et que les oignons commencent à caraméliser.
- Déroulez la pâte feuilletée HERTA sur du papier de cuisson sur une plaque allant au four. Découpez un cercle au milieu de la pâte à l’aide d’un emporte-pièce. Avec une paire de ciseaux, découpez de l’extérieur vers l’intérieur, jusqu’à la moitié de la pâte (environ divisée en 7). Créez 7 parties reliées entre elles au milieu.
- Découpez le brie en tranche. Répartissez tout d’abord le pesto de tomates sur le morceau de pâte feuilletée qui n’est pas encore découpé, disposez-y les oignons caramélisés, allumettes de lardons HERTA, la roquette et les tranches de brie et parsemez de feuilles de basilic. Repliez chaque côté/rabat vers l’ intérieur sur la face, de façon que les rabats se croisent. Pressez fortement.

- Badigeonnez à l’huile d’olive et enfournez pendant 25 à 30 minutes jusqu’à obtention d’une belle couleur dorée. Humidifiez régulièrement la couronne de Noël avec le jus de cuisson.

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Plat principal**

Personnes: **4**