Feuilletés au lard et brie

Les ingrédients

- 2 Pâtes Feuilletées HERTA
- 8 tranches de Lard petit déjeuner fumé HERTA
- 200g de brie
- 200g de mini asperges vertes
- 1 œuf
- 2 cs de miel
- Optionnel : 1 cs. de graines de sésame noir

Préparation:

- Préchauffez le four à 180°C. Retirez du four la plaque de cuisson que vous allez utiliser. Battez l'œuf dans un petit bol. Coupez le brie en tranches.
- Déroulez la **pâte feuilletée HERTA** avec le papier sulfurisé fourni. Coupez les parties arrondies de la pâte de manière à obtenir un rectangle. Coupez-en 4 grands carrés. Faites de même avec l'autre pâte.
- Placez une tranche de **lard petit déjeuner fumé HERTA** en diagonale sur la pâte. Disposez quelques mini asperges sur le dessus et terminez avec un morceau de brie. Arrosez de miel et assaisonnez.
- Refermez le carré en reliant 2 coins opposés au centre (voir photo) et pressez les ensembles. Badigeonnez le dessus avec l'œuf battu (optionnel : saupoudrez de graines de sésame noir). Disposez-les sur la plaque de cuisson. Mettez au four pendant 20 à 25 minutes. Retirez du four et servez.
- Astuce : Faites des croissants avec le reste de la pâte feuilletée.

Préparation: **30-45 min**

Type de plat: **Entrée**

Personnes: **8**