

Livarot en croustillant



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

3 minutes



Ingrédients

Fromage : 200 g de [Livarot](#) AOC
4 feuilles de brik,
4 tranches de jambon cru fumé,
1 pomme pelée,
50 g de beurre,
1 5 g de farine, 20 cl de lait,
2 jaunes d'oeufs, 1 pincée de noix de
muscade rapée, sel, poivre

Préparation

Dans une casserole, faire fondre 20 g de beurre sans qu'il colore. Ajouter la farine d'un coup en mélangeant avec une cuiller en bois. Laisser cuire 3 min, puis verser peu à peu le lait en délayant avec un fouet. Assaisonner de sel, poivre et muscade. Laisser refroidir. Couper les tranches de jambon en deux dans la longueur. Couper le Livarot en 8 morceaux. Epépiner la pomme et l'émincer en lamelles. Faire fondre le beurre restant. Avec un pinceau, badigeonner chaque feuille de brik de beurre fondu (en réserver un peu). Dresser une rosace de lamelles de pommes au centre de chaque feuille de brik. Ajouter le jambon, le Livarot et napper d'un peu de béchamel. Replier les feuilles de brik en carré, les coller avec un peu de beurre fondu, puis badigeonner de jaune d'oeuf battu. Les faire dorer 3 min dans une poêle légèrement beurrée, de chaque côté. Servir aussitôt accompagné d'une salade panachée.

Conseil : Pour obtenir une béchamel sans grumeaux, le roux doit être chaud et le lait froid.