

St Marcellin façon Marcelline



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



ANDROUET

Ingrédients

[Fromage Saint Marcellin](#) : 2

-4 carrés de pâte feuilletée

-8 fines tranches de poitrine fumée

-1 jaune d'oeuf

Préparation

Coupez le Saint Marcellin en deux.

Enveloppez chaque moitié dans 2 tranches de poitrine fumée en croisant

Déposez les fromages lardés au centre des carrés de pâte

Enfermez le tout en ramenant les angles (les uns sur les autres)

Retournez les carrés et enduisez le de jaune d'oeuf

Mettez les au four à 200° pendant 20 min.

Et dégustez cette spécialité de la région du Saint Marcellin !