

Bouchées croustillantes

mascarpone, parmesan et guanciale (façon carbonara)



Préparation :

30 minutes

Cuisson :

10 minutes

Portions :

4 à 6 personnes

Ingrédients :

- 200 g de guanciale au poivre noir
- 8 feuilles de brick*
- huile d'olive
- 250 g de mascarpone*
- 25 cl de crème fleurette*
- 90 g de Parmigiano Reggiano DOP râpé*
- sel et poivre

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Étaler les feuilles de brick, les superposer trois par trois et les badigeonner d'huile d'olive.
3. Les couper en triangles avec un couteau ou en cercles à l'aide d'un emporte-pièce.
4. Les disposer entre deux plaques de cuisson et les enfourner 6 minutes à 200°C. Contrôler la cuisson : si elles sont dorées, les sortir du four.
5. Couper la guanciale en brunoise et la faire rissoler à la poêle jusqu'à ce qu'elle soit dorée et crouillante par endroits.
6. Dans un cul-de-poule, fouetter la crème fleurette et le mascarpone.
7. Incorporer le parmesan et le poivre, mélanger et réserver au frais à couvert.
8. Lorsque tous les ingrédients ont refroidi, dresser les bouchées : une cuillère de mascarpone sur les bricks, recouverte de guanciale. Déguster !

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haozu, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

✦ Plus de recettes sur
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr