

Feuilleté au neufchâtel et aux noix



www.audalacuisine.com

✓ Ingrédients

pour 2 personnes :

- 2 carrés de pâte feuilletée
- 2 grosses cs de crème fraîche
- 2 cs d'allumettes de bacon
- 60 g de neufchâtel
- 6 noix



Feuilleté au neufchâtel et aux noix

✓ Préparation :

Préchauffer le four à 200°C.

Disposer les carrés de pâtes sur une feuille de papier sulfurisé.

Mettre une cuillère à soupe de crème sur chaque carré de pâte, puis une cuillère à soupe d'allumettes de bacon.

Disposer la moitié du neufchâtel sur chaque carré et 3 noix concassées.

Rabattre les quatre coins et les souder au centre.

Enfourner pour 20 minutes.

www.audalacuisine.com