



CROISSANT DE LIVAROT

Difficulté : ★★★★★

Coût : ★★★★★

Préparation : ⌚ 20 mins

Cuisson : ⌚ 20 mins

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 1 Livarot AOP
- 250 g de pâte feuilletée
- 50 g de beurre AOP d'Isigny
- 5 g de cumin
- 10 g de châtaignes cuites
- 1 bouquet de persil plat, poivre

Préparation

Dans un bol, préparer une pommade avec le Livarot AOP, le beurre ramolli et trois tours de moulin à poivre.

Incorporer le persil préalablement ciselé, le cumin ainsi que les châtaignes concassées.

A l'aide d'un emporte pièce, découper la pâte de feuilletée en forme de disque et y étaler la préparation.

Refermer le disque sur lui-même en soudant les bords avec un peu d'eau.

Disposer les préparations sur une plaque de cuisson.

Préchauffer le four à 180° et cuire pendant 20 minutes.