

. Patidou au livarot fumé .



Ingrédients pour 2 personnes :

- 125 g de petit livarot
- 4 petits patidous individuels
- 4 tranches de poitrine fumée
- Romarin

- Précuire les patidous dans une grande casserole d'eau à ébullition pendant 20 minutes
- Égoutter les patidous, ouvrir le haut des courges pour former un chapeau, retirer les graines
- Enrouler une tranche de poitrine dans chaque patidou évidé, placer des petits morceaux de livarot
- Recouvrir d'une fine tranche de livarot, déposer un peu de romarin, refermer avec le chapeau
- Placer dans un plat à gratin dans un four à 195°C th. 6-7 pendant 20 minutes
- Sortir du four et servir immédiatement

