

## ***RECETTE CUISINE des GONES***

### **LA MARCELLINE**

Ingrédients par personne:

- 1 carré de pâte feuilletée de 15 cm de côté
- 1/2 Saint Marcellin
- 2 fines tranches de poitrine fumée
- 1 jaune d'Œuf

**Recette:**

- Couper le Saint Marcellin en deux dans son épaisseur.
- L'envelopper dans les tranches de poitrine en les croisant.
- Déposer l'ensemble au centre du carré de pâte feuilletée.
- Enfermer le tout en ramenant les angles les uns sur les autres, pincer les bords.
- Retourner le carré et le badigeonner de jaune d'Œuf. Mettre à cuire 20 minutes dans un four à 200°C.
- Servir chaud ou froid sur un lit de salade parfumée à l'huile de noix.

**Bon Appétit**



Recette : 2011