



PLAT PRINCIPAL

TRIANGLE PROVENÇAL AU LARD

- | | |
|-------|--|
| 2 | pâtes à pizza
rectangulaires abaissées
(d'env. 25 x 38 cm chacune) |
| 3 CS | de crème fraîche |
| 1 CS | Zweifel Seasoning Provençale |
| 2 CS | de feuilles de thym |
| 120 g | de lard cru, en petits morceaux |
| <hr/> | |
| 1 CS | de crème fraîche |
| 2 CC | Zweifel Seasoning Provençale |
| 1CS | de feuilles de thym |

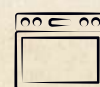
1. Badigeonner une pâte de crème fraîche, garnir d'assaisonnement Zweifel Seasoning Provençale et de thym. Répartir les morceaux de lard par-dessus
2. Recouvrir avec la deuxième pâte, presser légèrement puis découper en triangles.
3. Déposer les triangles sur une plaque recouverte de papier cuisson, badigeonner de crème fraîche, garnir d'assaisonnement Zweifel Seasoning Provençale et de thym.
4. Cuisson: 13-15 minutes à mi-hauteur du four préchauffé à 220 degrés.

ASTUCE:
POUR L'APÉRITIF, COUPER LA PÂTE EN
PETITS CARRÉS. LE TEMPS DE CUISSON
EST ALORS DE 8-10 MINUTES.

VALEURS NUTRITIONNELLES PAR UNITÉ:
312 kcal, LIPIDES 11g, GLUCIDES 43g,
PROTÉINES 10g



ENV. 30 MIN.



ENV. 15 MIN.



POUR 4 PERS. / 8 PIÈCES