

# Rouleaux feuilletés de haricots verts et allumettes de bacon

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / Cuisson : 12 min

Ingrédients pour 2 personnes :

200 g de haricots verts

1 pâte feuilletée

100 g d'allumettes de bacon fumée

1 cuil à café d'ail semoule

1 noisette de beurre

1 pincée de sel

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Rincez et égouttez les haricots verts.

Dans une poêle faites chauffer le beurre, faites revenir les haricots verts, les allumettes de bacon et l'ail durant 4 à 5 min. Réservez.

Déroulez la pâte avec sa feuille de cuisson et découpez la bandes pas trop large puis recoupez les en deux dans la largeur.

Sur chaque bande, déposez un fagot de haricots verts et du bacon.

Roulez-les de manière à ce que les haricots dépassent de chaque côté.

Enfournez pour 12 min.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!