

La longeole en croûte

(Recette pour 4 personnes)

1 longeole de 600 grammes

200 grammes de pâte feuilletée achetée de préférence chez son boulanger.

1 œuf

Préparation :

Cuire la longeole environ 2h30 dans un bouillon ou dans de l'eau en prenant garde de ne pas trop chauffer la demoiselle, sinon elle éclate.

Enlever la peau. Sécher la soigneusement avec du papier absorbant.

Etaler la pâte feuilletée et emmitoufler soigneusement la longeole.

Fermer les bords et badigeonner la pâte avec du jaune d'œuf et un pinceau.

AU four à 180 pendant 30 minutes , elle prendra de belles couleurs et vous réglera accompagnée d'une salade. Verte de préférence. Ou de pomme de terre pour les estomacs les plus vaillants.