

# Croustillant de Banon

## avec sa fondu de légumes au pain d'épices et sa saladine

Ingrédients 4 personnes :

- 2 Banon,
- 2 Poireaux,
- 4 Carottes,
- 4 Tranches de Pain d'Épices,
- Amandes Effilées,
- Miel,
- 4 Feuilles de pate,
- un oignon,
- ¼ L de Vin Blanc,
- Herbes Aromatique
- Huile d'Olive,
- Salade (Mesclun).

1. Préparer la fondu de légumes :

Emincer les poireaux, les oignons et les carottes, Mettre à suer et les mouiller au vin blanc, laisser cuire. Une fois les légumes cuits mettre à refroidir.

2. Etaler les feuilles de pate filo, au milieu de la pâte mettre la fondu de légumes, des cubes de pain d'épices.

Couper les banons en deux et les mettre au milieu de la pâte avec les amandes effilées et un peu de miel. Refermer le tout et mettre a cuir au four à 180°C jusqu'à coloration homogène de la pate.



Servir chaud avec une salade mesclun à l'huile d'olive.

*Bon Appétit*

*Recette proposée par le Chef PACINI Walter du restaurant  
La Fontaine 04800 Saint Martin de Brômes*