



LA CUISINE POUR NOS TÊTES BLONDES

CROUSTILLANTS AU CHEVRE SAINT MAURE



Ingrédients:

3 feuilles de brick
1/2 bûche saint maure sélection
6 abricots secs
6 c à café de raisins secs
2 endives
2 c à soupe d'huile de noisette
1 c à soupe de vinaigre de cidre
2 c à soupe d'huile de tournesol pour frire
sel et poivre

Préparation:

- Couper les feuilles de brick en 2
- Replier le haut du cercle sur la partie la plus large.
- Sur le coin droit disposer une rondelle de chèvre, un abricot sec coupé en huit et une cuillère à soupe de raisins secs. Replier la feuille de brick pour former des triangles
- laver et découper les endives. Les assaisonner avec l'huile de noisette, le vinaigre de cidre, le sel et le poivre.
- Dans une poêle faire chauffer l'huile de tournesol et faire dorer les triangles 5 mn sur chaque face
- Dans une assiette disposer les endives et dresser les triangles sur le lit d'endives