



Sucettes au Fromage

Ingrédients (pour 10 sucettes)

5 feuilles de Brick
1 jaune d'œuf
1 fromage aux fines herbes

Préchauffer votre four à 180°.

Plier chaque feuille de brick en 4.

Utiliser un verre qui vous servira de gabarit et découper autour du verre, la feuille de brick pliée.
Déposer les cercles de feuille de brick sur le plan de travail et les badigeonner de jaune d'œuf grâce à un pinceau.

Déposer une cuillère à café de fromage aux fines herbes au centre de 5 cercles et recouvrir d'un autre cercle.

Souder le bord de la sucette en appuyant avec les doigts.

Déposer les sucettes sur la plaque de votre four recouverte de papier sulfurisé.

Mettre au four pendant 3-4 minutes.

Laisser refroidir un petit peu et servir ...