



## Croustillant Nantais aux Poires

### Ingrédients ( pour 4 personnes )

1 Curé Nantais  
4 feuilles de Brick  
1 poire bien mûre  
sel, poivre

Préchauffer votre four à 180°.

Enduire les feuilles de Brick avec de l'huile d'olive.

Enlever la croûte du fromage et le couper en lamelles.

Déposer 3-4 lamelles sur la feuille de Brick.

Éplucher et couper en fines lamelles, la poire.

Déposer 4-5 lamelles sur le fromage.

Saler, poivrer.

Refermer la feuille de Brick en aumônière grâce à un cure-dents.

Les déposer dans un plat à gratin et mettre le tout au four pendant 10-12 minutes.