

Feuilles de brick au fromage de chèvre



Préparation :
Cuisson :
Attente :

10 min

10 min

=



Niveau :

**Très
Facile**

| <u>Liste des ingrédients</u> | | (pour 12 bouchées) |
|------------------------------|----|----------------------------------|
| Feuille de brick | 3 | (On fait 4 bouchées par feuille) |
| Tomates séchées | 10 | |
| Fromage de chèvre | 1 | A acheter en bûche |

Recette :

- Préparer les feuilles de bricks en les coupant en 4 parts égales (comme un gâteau).
- Déposer au centre de chaque partie une rondelle de fromage de chèvre, d'environ 1/2 cm d'épaisseur.
- Ajouter dessus une tomate séchée, coupée en morceaux.
- Replier la feuille comme un petit paquet : le haut de la feuille par dessus le chèvre, puis le bas.
- Replier enfin les côtés vers le dessous.
- Vous devez obtenir à la fin de petits carrés.



Dressage et cuisson

- Faire préchauffer votre four, thermostat 6 (180°).
- Déposer les carrés sur du papier sulfurisé et faire cuire les bricks 10 min.
- Il est inutile d'huiler le dessus de la brick, car les tomates le sont déjà. Par ailleurs, le fromage de chèvre empêche également la brick de sécher.
- Il est possible de faire cuire les bricks à la poêle, dans du beurre, mais le résultat donne des bouchées beaucoup plus grasses !

