

Croquants de pêches en brick

Un dessert express en 10 min



Préparation :
Cuisson :
Attente :

5 min
10 min

=



Niveau :

Très Facile

<u>Liste des ingrédients</u>		(pour 6 croquants)
Feuille de brick	6	
Pêches	3	(Hors saison, vous pouvez utiliser de la compote de pêches en pots)
Amande	6 c. a café	En poudre ou effilées
Beurre	6 noisettes	

Recette :

- Faire une compote grossière avec les pêches épluchées : écraser grossièrement puis mettre dans un récipient filmé et 5 min au micro-ondes, pleine puissance.
- Couper chaque feuille de brick en 2, que vous disposez l'une sur l'autre.
- Etaler la compote de pêches au milieu du demi cercle et ajouter l'amande dessus.
- Refermer la brick pour former un sachet : replier par dessus les 2 1/2 feuilles (un tiers vers le haut et un tiers vers le bas) puis replier par dessous les côtés.
- Etaler du beurre sur le dessus
- Faire dorer au four 210° (th 7) pendant 5 min et déguster chaud.