



Ingrédients pour 2 personnes :

2 feuilles de brick
2 tranches de fromage à raclette
2 tranches de jambon blanc
2 pommes de terre
4 cc de crème fraîche allégée

Préparation

Commencez par éplucher et découper en morceaux vos pommes de terre, puis cuisez-les soit à l'eau soit à la vapeur au choix. Réduisez-les en purée, ajoutez 2 cc de crème fraîche allégée et mélangez, réservez.

Préchauffez votre four à 200°.

Étalez une feuille de brick, puis au milieu versez la moitié de la purée, ajoutez une tranche de jambon blanc coupée en morceau, une tranche de fromage à raclette coupée en petits dés, puis versez 2 cc de crème fraîche allégée. Formez une aumônière puis fermez à l'aide de fil alimentaire (ou un brin de ciboulette). Répétez l'opération pour la seconde aumônière.

Déposez-les dans un plat allant au four et faites cuire pendant 15 minutes environ.

Bon appétit !