

Bricks au chèvre

aux pommes, au bacon et aux pruneaux



Préparation :

20 minutes

Cuisson :

20 minutes

Portions :

4 personnes

Ingrédients :

- 3 pommes
- 15 g de beurre demi-sel*
- 3 fromages de chèvre frais*
- 16 pruneaux mi-cuits
- 150 g d'allumettes fumées de bacon (ou de seitan fumé)
- 8 feuilles de brick*

1. Éplucher les pommes, les couper en deux pour retirer le trognon et les découper des cubes.
2. Les cuire 5 à 10 minutes à couvert dans une casserole avec une noisette de beurre salé.
3. Préchauffer le four à 180°C.
4. Couper les fromages en tranches.
5. Dénoyer les pruneaux et les émincer.
6. Dérouler les feuilles de brick et les garnir de chèvre, de pruneaux, d'allumettes et de pommes cuites.
7. Plier les feuilles pour emballer la garniture, les retourner et les déposer sur une plaque de cuisson.
8. Enfourner 15 à 20 minutes à 180°C et déguster avec une salade.

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haoza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 Plus de recettes sur
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr