



enfin!

LE FROMAGER

Brick au Brie coulant et aux noix de cajou

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 feuilles de brick
- 1 brie
- 1 poignée de noix de cajou non salées
- 1 poignée de raisins secs et blonds
- Un peu d'huile d'olive

Préparation

Préchauffez votre four à 150°C.

Découpez le brie en 16 tranches de 0,5 cm d'épaisseur. Ecrasez grossièrement les noix de cajou et découpez quelque peu les raisins blonds.

Découpez votre feuille de brick ronde en 2. Sur une moitié de feuille, déposez une tranche de Brie sur le centre, quelques noix de cajou et des raisins, recouvrez d'une tranche de Brie. Repliez alors les côtés de la feuille de brick, puis roulez. Faites de même pour toutes les feuilles de brick.

Dorez au pinceau avec un peu d'huile d'olive

Enfournez jusqu'à ce que les feuilles de brick soient dorées, puis dégustez bien chaud avec une salade verte et des tomates !