

Aumonières au brie et aux lardons



| | |
|----------------------|----------------------|
| Quantité | 5 Personne(s) |
| Préparation | 15 min |
| Cuisson | 15 min |
| Coût de la recette | Pas cher |
| Niveau de difficulté | Facile |

Ingrédients

pour Aumonières au brie et aux lardons

- 10 feuilles de brick
- 1 brie
- 2 barquettes de lardons
- herbes de provence
- 50 g de beurre fondu

Préparation

pour Aumonières au brie et aux lardons

- 1** Faites précuire les lardons pendant 3 à 4 min à feu doux et ajoutez les herbes de provence selon votre goût.
- 2** Pendant ce temps, coupez le brie en cubes.
- 3** Enduisez la feuille de brick de beurre fondu puis coupez-la en 2 et pliez la moitié encore en 2.
- 4** Préchauffez le four th.6 (180°C).
- 5** Mettez-y 2 ou 3 cubes de brie avec 1 ou 2 c. à soupe de lardons puis prenez les bords de la feuille de brick pour la refermer en forme d'aumonière soit à l'aide d'un cure-dent, avec de la ficelle de cuisine ou de la ciboulette.
- 6** Passez les aumonières au four pendant 10 min, surveillez la cuisson il faut que les aumonières soient dorées.

Astuces

pour Aumonières au brie et aux lardons

On peut les servir en entrée avec une salade verte ou en plat principal avec des brushettas, par exemple. Le brie peut-être remplacé par un autre fromage. A servir chaud !