

# Brick au chèvre express

Note de la recette :

$\frac{4}{5}$

**Pour 4 Personne(s)**

Coût de la recette :



Niveau de difficulté :



Temps de préparation :



**10 min**

Temps de cuisson :



**15 min**

Temps de repos :



**imprimer la recette**

- 4 feuilles de brick
- 2 bûchettes de chèvre (ou crottins) coupées en rondelles
- 1 c. à soupe de crème semi épaisse à 5 % de MG
- basilic

Préchauffez le four th.6 (180°C).

Pliez la feuille de brick en deux, déposez-y deux rondelles de fromage de chèvre, versez 1 bonne c. à soupe de crème semi épaisse et saupoudrez de basilic frais ou déshydraté.

Pliez la feuille de brick de façon à bien envelopper la petite préparation de l'intérieur et enfournez pendant 15 min, le temps qu'ils dorent un peu.

Avec une salade verte, ce plat est apprécié de tout le monde.