

[Imprimer](#)

## Bricks au chèvre et aux lardons



Quantité	<b>6 Personne(s)</b>
Préparation	<b>15 min</b>
Cuisson	<b>10 min</b>
Coût de la recette	<b>Pas cher</b>
Niveau de difficulté	<b>Facile</b>

### Ingédients

pour Bricks au chèvre et aux lardons

- 6 feuilles de brick
- 200 g de lardons fumés
- 1 bûche de chèvre
- confiture d'oignons
- beurre fondu

### Préparation

pour Bricks au chèvre et aux lardons

- 1** Préchauffez votre four th.7 (210°C).
- 2** Dans une poêle, faites revenir les lardons.
- 3** Coupez en 6 rondelles la bûche de chèvre.
- 4** Beurrez les feuilles de brick à l'aide d'un pinceau.
- 5** Mettez une c. à soupe confiture d'oignons sur chaque feuille de brick
- 6** Mettez les lardons par dessus puis une rondelle de chèvre.
- 7** Faites des baluchons maintenus par une petite pique en bois ou de la ciboulette fraîche.
- 8** Mettez au milieu du four environ 10 min.
- 9** Servez immédiatement sur des assiettes décorées d'une feuille de salade et une tomate cerise.