

Bricks au chèvre et aux lardons



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

Ingrédients

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.