

Chaussons de maroilles à la fondue de poireaux

Note de la recette :

Pour 6 Personne(s)

Coût de la recette :



Niveau de difficulté :



Temps de préparation :



50 min

Temps de cuisson :



35 min

Temps de repos :

[imprimer la recette](#)

- 250 g de feuilles de brick (4 feuilles par personne)
 - 120 g de maroilles
 - 100 g de beurre demi-sel
 - 5 poireaux
 - 1/2 c. à café de 4 épices
 - 4 c. à café de graines de cumin
 - sel, poivre
- Un Côtes de bourg (Rouge, Bordelais)

Coupez les racines à la base des poireaux, enlevez la première couche de feuilles et recoupez une bonne partie des feuilles vertes.

Coupez les poireaux en fins tronçons biseautés, lavez-les à l'eau claire, égouttez-les et mettez-les dans une sauteuse avec 30 g de beurre fondu.

Salez, poivrez et ajoutez les 4 épices. Mélangez bien puis couvrez et laissez cuire à feu doux 20 min.

Pendant ce temps, dans un bol, faites fondre le beurre restant. Détaillez les feuilles de brick en bandes de 10 x 25 cm et gardez-les enveloppées dans un film alimentaire.

Retirez la croûte du fromage et coupez-le en petits morceaux.

Préchauffez le four th.6 (180°C).

Quand les poireaux sont fondants, étalez 2 ou 3 feuilles de brick côté à côté sur un plan de travail.

Badigeonnez-les bandes de beurre fondu. Déposez 1 cuillère à dessert de poireau dans le coin supérieur droit de chacune d'elles, posez dessus un ou deux petits morceaux de fromage, ajoutez quelques grains de cumin et repliez ce coin vers le bas et la gauche pour former un triangle.

Continuez à enruler la bande de brick sur elle-même en triangle et recommencez ainsi jusqu'à épuisement des 24 bandes de brick.

Posez les bricks ainsi constitués sur une plaque à pâtisserie à revêtement antiadhésif et badigeonnez-les de beurre fondu.

Enfournez au milieu du four et laissez dorer 10 à 15 min environ jusqu'à ce que les petits chaussons soient croustillants et dorés. Disposez 4 bricks par assiette et dégustez de suite avec une salade de mâche ou de pousses d'épinards.