

# Croustillants au reblochon de Savoie

Note de la recette :

**Pour 4 Personne(s)**

Coût de la recette :



Niveau de difficulté :



Temps de préparation :

**10 min**



Temps de cuisson :

**5 min**



Temps de repos :



- 1 reblochon de Savoie
- 5 c.à café de noisettes concassées
- 1/2 pomme Reinette de Savoie
- 5 feuilles de brick
- sel, poivre
- ficelle alimentaire



[imprimer la recette](#)

Préchauffez le four th.6 (180°C).

Coupez le reblochon en petits dés après avoir ôté sa croûte.

Épluchez la pomme et taillez-la en petits cubes. Mélangez et assaisonnez de sel et de poivre.

Étalez 4 feuilles de brick et doublez-les au milieu avec la 5e feuille coupée en quatre, de façon à renforcer les fonds. Déposez 1 c.à café de noisettes au centre et répartissez la préparation au fromage.

Refermez les feuilles avec de la ficelle alimentaire en leur donnant la forme d'une aumônière.

Enfournez pendant 5 minutes.

Servez.

## Astuces

Accompagnez d'une salade assaisonnée d'huile de noix ou de noisette, de vinaigre de noix pour plus de saveur!