

Croustillants gascons

Note de la recette :

 $\frac{4}{5}$

Pour 6 Personne(s)

Coût de la recette :



Niveau de difficulté :



Temps de préparation :

**10 min**

Temps de cuisson :

**8 min**

Temps de repos :

[imprimer la recette](#)

- 24 fines lamelles de magret de canard
- 6 pruneaux d'Agen
- 6 feuilles de brick
- beurre demi-sel

Préchauffez votre four th. 7 (200°C).

Dénoyautez les pruneaux et coupez-les en deux.

Coupez les feuilles de brick en deux, badigeonnez-les légèrement de beurre fondu au pinceau puis pliez chaque demi-feuille en 3 dans la longueur de manière à obtenir 12 bandeaux.

Déposez 2 fines lamelles de magret et ½ pruneau au bas de chaque bande et repliez la feuille de brick par-dessus de façon à former un triangle ; puis enroulez le reste de la bande autour de ce premier triangle. Maintenez fermé en glissant l'extrémité de la bande dans une fente.

Posez sur la plaque du four préchauffé et faites chauffer 8 min, jusqu'à ce que les croustillants soient dorés.

Servez tout chaud à l'apéritif en même temps que d'autres amuse-bouches tels que des corolles croustillantes garnies de guacamole et de saumon par exemple.