

BRICKS A LA POIRE ET AU FROMAGE DE CHEVRE



Pour 2 personnes

Ingrédients :

1 poire (pas trop mure pour qu'elle ne rende pas trop de jus à la cuisson dans le fond de la feuille de brick)

1 fromage de chèvre (type picodon)

2 feuilles de brick

Quelques noix et amandes

Peler la poire et la couper en dés.

Couper le fromage en petit morceaux.

Concasser les noix et les amandes.

Raccourcir les feuilles de brick en un cercle plus petit en les découpant avec un ciseau. Badigeonner les feuilles de brick avec de l'huile d'olive. et les disposer dans un ramequin, préalablement beurré et fariné, en laissant dépasser la feuille sur les bords du ramequin.

Garnir chaque feuille de morceaux de poire.

Disposer des morceaux de fromage sur les poires et décorer avec les noix et amandes. Saler légèrement, poivrer.

Enfourner pour 15 à 20 minutes à 180° afin que les feuilles de brick soient dorées et que le fromage devienne fondant.

Servir chaud accompagné d'une salade en déposant la feuille de brick sur l'assiette.