

Croustillants chèvre, bacon, olives



Ingrédients : 4 feuilles de brick, 50 g d'olives noires dénoyautées, bacon (ou jambon blanc), 50 g de fromage de chèvre, un St Moret, QS (quantité suffisante d'huile d'olive), thym.

Dans le bol du robot, mixer le bacon et les olives en programmant 6 secondes, vitesse 6.

Ajouter le fromage de chèvre et mixer 10 secondes vitesse 6. Dans un cul de poule, mélanger au fouet le St Moret pour l'assouplir puis ajouter le mélange précédent. Mélanger.

Etaler les feuilles de brick. Les huiler.

Former un boudin de farce sur un côté et enrouler les feuilles de brick autour de la farce pour former un rouleau en ayant soin de rabattre les extrémités vers l'intérieur.

Poser sur Silpat ® et faire cuire à 180°C pendant 10 mn environ.

Former un boudin de farce sur un côté et enrouler les feuilles de brick autour de la farce pour former un rouleau en ayant soin de rabattre les extrémités vers l'intérieur.

Poser sur Silpat ® et faire cuire à 180°C pendant 10 mn environ.

www.cuisineplurielle.com
cuisineplurielle@hotmail.fr