

Croustillants chèvre, bacon, olives | Cuisine plurielle

Vous (ou l'une de vos connaissances) aimez la cuisine, être indépendant, travailler à votre rythme en préservant votre vie familiale, avoir néanmoins un statut assimilé salarié et exercer un métier qui peut s'avérer assez lucratif.....

Renseignez-vous auprès de l'auteur de ce blog !

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.

Accompagner d'une salade par exemple.

[Imprimer la recette](#)

Posté dans [entrées](#), [recettes salées](#) [Commentaires \[21\]](#)



