

# BRICKS AU CHÈVRE, MIEL ET POMME GOLDEN

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 30 minutes**

## **Ingrédients:**

- PATE BRIQUE OU FILO	4 feuilles
- CROTTIN(S) DE CHEVRE	2
- POMME(S) GOLDEN	1
- MIEL	8 c à café
- BEURRE DE CUISSON	20g fondu
- SEL	
- POIVRE	

## **Recette:**

- Epluchez et videz la pomme. Coupez en deux puis en fins quartiers (2 mm d'épaisseur).
- Coupez les fromages de chèvre en 4 tranches.
- Etalez les feuilles de brique et badigeonnez-les de beurre fondu.
- Disposez au centre, une tranche de chèvre avec 2 quartiers de pomme puis 1 c à café de miel.  
Répétez l'opération une seconde fois au-dessus. Salez et poivrez
- Repliez la feuille autour du fromage et placez-le sur le plat CRISP.
- Préchauffez le four à 210°C.
- Enfournerez 8 minutes et servez avec une petite salade.