

Bricks aux Saint-Jacques, Pommes et Poireaux

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- PATE BRIQUE OU FILO	4 feuilles
- NOIX DE SAINT-JACQUES	8
- POMME(S) POUR COMPOTE	1/2
- POIREAUX EN JULIENNE	4
- HUILE D'OLIVE	
- BEURRE DE CUISSON	40 g fondu
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Nettoyez et coupez les poireaux en julienne. Faites-les revenir dans l'huile d'olive. Assaisonnez de muscade, sel et poivre. Couvrez et laissez étuver pendant 5 bonnes minutes. Réservez.
- Epluchez et évidez la pomme. Emincez-la en petits dés.
- Etalez les feuilles de brique. Coupez-les en 2. Badigeonnez-les de beurre fondu.
- Préchauffez le four à 210°C.
- Déposez sur chaque feuille, une noix de Saint-Jacques, puis un peu de fondue de poireaux et terminez par quelques dés de pommes.
- Pliez les feuilles de brique en forme de samossa et placez-les sur une plaque avec du papier sulfurisé.
- Enfournes à 210°C pendant 7-8 minutes