

## *Bricks de Saint-Marcelin au Thym et Noisettes Hachées*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

### Ingrédients:

- FROMAGE SAINT-MARCELLIN	2 (pas trop fait)
- NOISETTE(S)	qq.
- THYM	1 c à soupe
- POIVRE	
- MIEL	4 c à café
- BEURRE	ou huile
- PATE BRIQUE OU FILO	4
- RAISINS BLANCS	en option

### Recette:

- Concassez les noisettes assez finement. Mélangez avec le thym et du poivre.
- Coupez les fromages en deux et enrobez toutes les faces de ce mélange concassé.
- Huilez une feuille de pâte filo et pliez-la en 2.
- Déposez le fromage enrobé puis enrroulez-le dans la pâte de façon à ce que le fromage ne coule pas lors de la cuisson.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Enfournez pendant 10 à 12 minutes.
- Servez sans attendre accompagné d'une petite grappe de raisin.

