

Croustillants de Chèvre aux Endives

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- | | |
|------------------------|-----------------------------|
| - PATE BRIQUE OU FILO | 4 feuilles |
| - CHICON(S) | 4 |
| - FROMAGE(S) DE CHEVRE | 4 grandes rondelles (bûche) |
| - MIEL | 2 c à café |
| - SUCRE SEMOULE | 1 c à soupe |
| - HUILE D'OLIVE | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Coupez les chicons finement.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez et poivrez. En fin de cuisson, ajoutez le sucre pour les caraméliser. Réservez et laissez refroidir.
- Quand les chicons sont refroidis, préchauffez le four à 200°.
- Huilez légèrement les feuilles de briques puis déposez au centre un peu de chicons caramélisés. Surmontez d'une rondelle (ou deux) de chèvre et d'1/2 c à café de miel. Poivrez.
- Fermez la feuille de brique pour former un chausson rectangulaire.
- Déposez sur un plat allant au four.
- Enfournez pour 10-12 minutes.
- Servez sans attendre.

