

Briouats aux Merguez, Épinards et Fromage de Chèvre

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- MERGUEZ	800g
- PATE BRIQUE OU FILO	8 feuilles
- EPINARDS SURGELÉS	250-275g en branches
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	1/2 bûche
- SEL	
- POIVRE	
- HUILE D'OLIVE	

Recette:

- Faites rissoler vos merguez (sans matière grasse) dans un poêle (à grillade) antiadhésive. Salez et poivrez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Décongelez les épinards au micro-onde puis essorez-les convenablement.
- Coupez le fromage de chèvre en petits dés et incorporez-les aux épinards. Salez et poivrez.
- Coupez les feuilles de brique en 2.
- Sur chaque demi-feuille, déposez un peu d'épinard au fromage puis une merguez. Enroulez le tout pour former un cigare. Placez-les dans un plat allant au four (plat CRISP).
- Lorsque toutes les merguez sont emballées, nappez-les d'un peu d'huile d'olive puis enfournez pour 10-12 minutes jusqu'à ce que la pâte soit colorée et croustillante.
- Servez sans attendre.

