

Nems de Brück aux Jambon, Gouda et Champignons

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PATE BRIQUE OU FILO	5 feuilles
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- GOUDA MI-VIEUX	2 tranches
- JAMBON CUIT	2 tranches
- AIL EN POUDRE	
- BEURRE	50g fondu
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez les pieds des champignons et émincez-les en duxelles.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez, poivrez puis ajoutez un peu d'ail et du persil. Réservez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Coupez le fromage et le jambon en lamelles.
- Coupez les feuilles de brique en deux.
- Nappez-les d'un peu de beurre fondu.
- Déposez une lamelle de fromage et une de jambon sur la demi-feuille puis un peu de duxelles de champignons.
- Fermez les nems en retroussant les bords les roulant.
- Enfournez pendant 10 à 12 minutes.

Remarque:

Pour 8 à 10 nems