

Bricks de Boursin Figues et Noix

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- PÂTE BRIQUE OU FILO	3-4 feuilles
- BOURSIN FIGUES & NOIX	1x
- BEURRE	50g
- HUILE D'OLIVE	1/2 c à soupe

Recette:

- Faites fondre un peu de beurre doucement au micro-onde.
- Ajoutez un peu d'huile d'olive.
- Coupez en 4 les feuilles de brick.
- Badigeonnez-les du mélange beurre-huile.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Déposez un peu de fromage figues-noix dans un coin et poivrez.
- Pliez en triangle et placez-les dans un plat allant au four.
- Enfourez jusqu'à obtention d'une belle coloration de la pâte (environ 10 minutes).
- Servez dès la sortie du four.

Remarque:

Pour 12 pièces.

