

Bricks de Saint-Marcellin au Thym et Noisettes Concassées

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- | | |
|----------------------------|--------------|
| - PÂTE BRIQUE OU FILO | 6-8 feuilles |
| - SAINT-MARCELIN (FROMAGE) | 2x |
| - NOISETTE(S) | 30g |
| - TOMATES CONFITES | qq. |
| - THYM | |
| - HUILE D'OLIVE | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Coupez en 2, les feuilles de brick.
- Concassez les noisettes.
- Badigeonnez-les avec un peu d'huile.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Déposez un morceau de Saint-Marcellin dans un coin, puis ajoutez ½ tomate confite, quelques noisettes concassées, poivrez et saupoudrez de thym.
- Pliez la feuille de brique autour de ce mélange et déposez-les dans un plat allant au four.
- Enfournez jusqu'à obtention d'une belle coloration de la pâte (+/- 10 minutes).
- Laissez refroidir quelques temps avant de déguster.

