

## *Bricks de Poireaux au Cheddar*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

### **Ingrédients:**

- PÂTE BRIQUE OU FILO	4 feuilles
- POIREAUX ENTIERS	1
- BEURRE	10g
- MOUTARDE	½ c à café
- CRÈME FRAÎCHE	2 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	
- CHEDDAR	50g râpé
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Emincez les poireaux en fine julienne.
- Dans une poêle, faites-les revenir dans du beurre. Salez et poivrez.
- Lorsque les poireaux sont tendres, intégrez la moutarde à l'ancienne et la crème fraîche.
- Laissez refroidir.
- Préchauffe le four à 200°C.
- Badigeonnez les feuilles de brick avec un peu d'huile et déposez un peu de mélange aux poireaux froid ainsi que du cheddar râpé.
- Fermez en repliant les bords.
- Enfourez environ 8 minutes.

