

Bricks au Gorgonzola et Confiture de Cerises

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- | | |
|------------------------|-------------|
| - PÂTE BRIQUE OU FILO | 4 feuilles |
| - GORGONZOLA | 100g |
| - HUILE D'OLIVE | 1 c à soupe |
| - CONFITURE DE CERISES | un peu |

Recette:

- Coupez en 4, les feuilles de brick.
- Badigeonnez-les avec un peu d'huile.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Déposez un morceau de gorgonzola dans un coin, puis ajoutez un peu de confiture.
- 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 (6-7 minutes).
- Laissez un peu refroidir avant de déguster.



Remarque:

A partir de ZA-228