

Bricks aux Poires, Raisins Secs et Fourme d'Ambert

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 45 minutes

Ingrédients :

- POIRE(S)	2
- FOURME D'AMBERT	150g
- RAISINS SECS	30g
- PORTO	25 ml
- CASSONADE BLANCHE	un peu
- BEURRE	
- PATE BRIQUE OU FILO	4 feuilles
- SEL	
- POIVRE	



Recette :

- Coupez les poires en fines lamelles en gardant la peau et en retirant le trognon.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Saupoudrez de cassonade. Laissez refroidir.
- Faites chauffer un peu le porto au micro-onde. Ajoutez-y les raisins secs et laissez refroidir.
- Dans un plat creux, écrasez la fourme d'Ambert à l'aide d'une fourchette, intégrez-y les raisins égouttés ainsi que 2 c à soupe de porto. Salez peu et poivrez.
- Faites fondre un peu de beurre au micro-onde.
- Nappez les feuilles de brique avec le beurre fondu puis déposez un peu de poires et surmontez avec le mélange au fromage. Fermez en rabattant les bords.
- Placez sur un plat allant au four.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Enfournez pendant 12 minutes.