

Croustillants de Chipolatas

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingédients:

| | |
|-------------------------|------------|
| - Chipolata - Saucisses | 4 |
| - Fromage Frais | un peu |
| - Ail en Poudre | |
| - Persil | |
| - Pâte Brique ou Filo | 4 feuilles |
| - Huile d'Olive | |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Faites cuire les chipolatas dans un peu de beurre chaud. Salez et poivrez. Laissez-les refroidir.
- Coupez les feuilles de brick en 2.
- Tartinez une partie de la feuille avec un peu de fromage frais. Saupoudrez d'ail, de persil et poivrez.
- Déposez une chipolata sur le fromage frais épicé.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Huilez les bords de la feuille de brick au pinceau puis pliez les côtés et roulez.
- Répétez l'opération avec les autres saucisses.
- Rangez alors les rouleaux sur une plaque de cuisson.
- Enfournez pour 12-14 minutes afin d'obtenir une feuille de brick colorée et croustillante.

