

Bricks de Fromage Fondu aux Noix

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 35 minutes

Ingrédients:

- PÂTE BRIQUE OU FILO	4 feuilles
- FROMAGE FONDU	8 triangles
- CERNEAU(X) DE NOIX	8
- ORIGAN	
- BEURRE DE CUISSON	30g
- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe

Recette:

- Faites fondre un peu de beurre doucement au micro-onde.
- Ajoutez un peu d'huile d'olive.
- Coupez en 4 les feuilles de brick.
- Badigeonnez-les du mélange beurre-huile.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Déposez un triangle de fromage fondu dans un coin, poivrez, ajoutez un peu d'origan puis déposez un cerneaux de noix.
- Pliez en triangle et placez-les dans un plat allant au four.
- Enfournez jusqu'à obtention d'une belle coloration de la pâte.
- Servez dès la sortie du four.

