

## *Bricks de Chèvre - Lardons et Confiture de Figues*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### **Ingrédients:**

- |                        |                         |
|------------------------|-------------------------|
| - PÂTE BRIQUE OU FILO  | 4-6 feuilles            |
| - FROMAGE(S) DE CHÈVRE | 8-12 rondelles de bûche |
| - LARD PETIT DEJEUNER  | 50-75g                  |
| - CONFITURE DE FIGUES  |                         |
| - HUILE D'OLIVE        |                         |

### **Recette:**

- Coupez les tranches de lard en petits dés et faites-les rissoler dans une poêle légèrement huilée. Laissez refroidir.
- Coupez la bûche de chèvre en rondelles.
- Préchauffez le four à 180-190°C.
- Coupez les feuilles de brique en 2.
- Badigeonnez-les d'huile puis déposez une rondelle de chèvre avec un peu de lard rissolé. Surmontez le tout d'un peu de confiture de figues.
- Refermez la brick en rabattant les bords.
- Enfournes pour 12-13 minutes jusqu'à obtention d'une belle coloration.

