ZA-228

Bricks au Gorgonzola et Confiture Orange-Méréville

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PÂTE BRIQUE OU FILO	4-6 feuilles
- GORGONZOLA	75g
- CONFITURE D'ORANGES	et Méréville (Maison)
- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe

Recette:

- Coupez en 2, 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 orange-méréville.
- 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.
- Laissez refroidir quelques temps avant de déguster.