

Bricks au Rochebaron et aux Figues

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- ROCHEBARON (FROMAGE) 60-80g
- CONFITURE DE FIGUES
- PÂTE BRIQUE OU FILO 6-8 feuilles
- HUILE D'OLIVE

Recette:

- Coupez en 3, les feuilles de brick.
- Badigeonnez-les avec un peu d'huile.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Déposez un morceau de rochebaron dans un coin, puis ajoutez un peu de confiture de figues.
- Pliez la feuille de brique autour de ce mélange et déposez-les dans un plat allant au four.
- Enfourez jusqu'à obtention d'une belle coloration de la pâte (7-9 minutes).
- Laissez refroidir quelques temps avant de déguster.



Remarque:

A partir de ZA-246