

Bricks de Saint-Marcelin aux Cerises

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- | | |
|---------------------------|-------------|
| - Pâte Brique ou Filo | 4 feuilles |
| - Fromage Saint-Marcellin | 12 morceaux |
| - Confiture de Cerises | un peu |
| - 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 Saint-Marcelin dans un coin, puis ajoutez un peu de confiture (avec une cerise).
- Pliez la feuille de brique autour de ce mélange, coupez l'excédent de pâte si nécessaire et déposez-les dans un plat allant au four.
- Enfournez jusqu'à obtention d'une belle coloration de la pâte (7-9 minutes).
- Laissez un peu refroidir avant de déguster.

