

## *Nems de Brick à la Fourme d'Ambert et Marmelade d'Orange*

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

### **Ingrédients:**

- |                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| - Pâte Brique ou Filo | 6-8 feuilles    |
| - Fourme d'Ambert     | 250g environ    |
| - Confiture d'Oranges | maison (DI-154) |
| - Huile d'Olive       |                 |

### **Recette:**

- Coupez les feuilles de brique en 4 parties.
- Huilez-les au pinceau.
- Coupez le fromage en petits triangles (entre 24 et 30 portions).
- Déposez un triangle au centre de la feuille de brique coupée puis ajoutez un peu de confiture d'orange et fermez en repliant les bords tel un nem.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Enfournez les nems sur une plaque de cuisson (plat CRISP) pour 7-8 minutes jusqu'à coloration de la pâte.
- Laissez refroidir quelques instants avant de déguster.

### **Remarque:**

Pour 24 à 30 nems

