



BRICK POMMES CAMEMBERT

Pour 6 à 8 personnes.

- Feuilles de Brick
- Pommes de type « Golden »
- Un camembert (*de préférence « bien fait »*),
- Du miel liquide,
- Des pignons de Pins,
- Du beurre.

Préchauffer four à 180° (TH 6).

Couper les feuilles de Brick en 2.

Éplucher la (ou les) pommes et les couper en morceaux, les faire revenir dans un peu de beurre et de miel afin de les caraméliser légèrement. Laisser refroidir.

Couper le camembert en morceaux.

Faire dorer dans une poêle sans matière grasse les pignons de pins.

Sur une extrémité de la feuille de Brick, placer un morceau de camembert, quelques lamelles de pommes et un peu de pignons de pins. Fermer la feuille de Brick pour former un triangle, et badigeonner la, de matière grasse

Enfourner et laisser cuire 10 à 15 minutes jusqu'à ce que la Brick soit dorée.

Déguster aussitôt avec une salade si vous aimez.