

Cooking tchou-tchou

Brick poireaux-chèvre-jambon

Idéal en entrée

Pour 4 personnes

Ingrédients

- * 4 feuilles de brick
- * 1 poireau
- * 1 demi-bûche de chèvre
- * 1 tranche de jambon
- * 1 oeuf
- * sel, poivre



Préparation

1. Laver les poireaux. Les couper en 2 dans le sens de la longueur et laver l'intérieur (reste toujours un peu de terre).
2. Les émincer.
3. Les faire revenir dans une poêle chaude avec un peu de beurre et d'huile d'olive.
4. Baisser le feu et laisser fondre. Mettre de côté.
5. Couper le chèvre en rondelles.
6. Couper 4 carrés dans la tranche de jambon.
7. Battre l'oeuf en omelette.
8. Prendre une feuille de brick : la décoller de son "revêtement". La remettre à plat dessus (je la décolle d'abord pour la manipuler plus facilement après).
9. Mettre une première couche de poireaux au centre de la feuille. La couche de poireaux doit faire environ 6 cm de diamètre.
10. Poser une tranche de chèvre dessus.
11. Poser un carré de jambon dessus.
12. Recouvrir d'une nouvelle couche de poireaux.

13. Badigeonner la feuille de brick autour des poireaux, avec un peu d'oeuf battu.
14. Fermer en forme de carré la feuille de brick autour des poireaux.
15. Répéter les opérations 8 à 14 pour les autres feuilles de brick.
16. Faire revenir à la poêle à feu moyen pour bien faire fondre le chèvre, sans cramer la croûte.
17. Servir avec un peu de mâche, de salade ou autre verdure ^^