



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Bouchée croustillante au chèvre .



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients pour 2 bouchées :

- 1 crottin de chèvre
- 1 feuille de brick

- Préchauffer le four th. 6 à 180° C
- Couper la feuille de brick en deux pour former 2 ½ cercles
- Replier la forme arrondie du demi cercle vers la partie plate
- Diviser le crottin de chèvre en 2 parts
- Déposer le crottin à une extrémité de la feuille de brick
- Rabattre l'extrémité de la feuille de brick ...
- ... en formant un triangle remontant vers la nouvelle partie plate de la feuille de brick
- Répéter l'opération pour former un triangle de plusieurs épaisseurs
- Enfourner sur une plaque légèrement huilée pendant 15 min à 180° C