



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

. Chèvre chaud en aumônière .



Ingrédients pour 1 aumônière :

- 1 poignée de cerneaux de noix
 - 2 feuilles de brick
 - 2 rondelles d'un centimètre de bûche de chèvre
 - Herbes de Provence
 - Huile d'olive
-
- Préchauffer le four th. 6 à 180° C
 - Badigeonner les feuilles de brick d'huile d'olive
 - Superposer ensuite les 2 feuilles de brick
 - Au centre placer 2 rondelles de chèvre
 - Parsemer d'herbes de Provence ainsi que de cerneaux de noix
 - Plier la feuille de brick pour recentrer tous les bords vers le centre.
 - Mettre un pique en bois pour maintenir l'aumônière.
 - Enfourner sur une plaque légèrement huilée pendant 15 minutes à 180° C

