



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

. Roulé de chèvre à la mâche .



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients pour 1 personne :

- 1 feuille de brick
 - Fromage de chèvre
 - Salade de mâche
 - 1 jaune d'œuf + eau
 - Miel toutes fleurs
-
- Préchauffer le four à 180°C th.6, couper une feuille ronde de brick en 2
 - Sur une moitié, déposer de la mâche et des rondelles de chèvre, asperger de miel
 - Replier les bords afin de bien caler et refermer les extrémités du roulé
 - Enrouler en serrant bien et en refermant les bouts
 - Mettre ce roulé dans l'autre moitié de feuille de façon à créer une seconde épaisseur de roulé
 - Enrouler le nem dans la feuille de brick
 - Badigeonner de jaune d'œuf mélangé à de l'eau pour coller la feuille de brick
 - Transpercer avec des piques en bois pour maintenir le nem dans le roulé
 - Enfourner à 210°C th.7 pendant 10 minutes