Bricks, beignets, feuilletés

Bricks au chèvre et tomates confites

25 min	15 min	10 min	0	331
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des bricks au chèvre et tomates confites

1. Préchauffer le four à 210 °C (Th. 7).
2. Couper les tomates confites en deux.
3. Couper le fromage de chèvre en tranches.
4. Couper les feuilles de bricks en deux.
5. Plier chaque moitié de feuille de brick en deux dans la longueur de manière à obtenir une large bande.
6. Disposer sur un bout de la feuille de brick une tranche de fromage de chèvre.
7. Saupoudrer d'herbes de Provence et recouvrir d'une moitié de tomate confite.
8. Plier les samoussas.
9. Pour réaliser un samoussa, plier la pate sur la garniture et replier pour obtenir un triangle. Renouveler l'opération afin d'enfermer complétement la garniture.
10. Disposer les samoussas sur une plaque de cuisson. Les enduire d'huile d'olive avec un pinceau.
11. Mettre au four pendant 10 minutes.
12. Retourner les samoussas à mi-cuisson.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les bricks au chèvre et tomates confites

- 6 **Feuille(s) de brick**
- 3 **Crottin de Chavignol**
- 6 **Tomate(s) confite(s)**
- 1 **Herbes de Provence**
- 2 c. à soupe **Huile d'olive**

Étape 2

Dressage

1. Sortir les samoussas du four et les débarrasser sur un plat de service.
2. Déguster tiède.