



Bricks, beignets, feuilletés

Bricks au chèvre et tomates confites



25 min 15 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

331

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

**Ingrédients pour les
bricks au chèvre et
tomates confites**

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

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 pâte sur la garniture et replier pour obtenir un triangle. Renouveler l'opération afin d'enfermer complètement 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.

Étape 2

Dressage

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