



Bricks, beignets, feuilletés

Chaussons de maroilles à la fondue de poireaux



50 min **20 min** **30 min** **0** **266**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

4 **Poireau**
30 g **Maroilles**
4 **Feuille(s) de brick**
1 c. à café **Quatre-épices**
1 c. à café **Graines de cumin**
1 **Sel**
1 **Poivre cinq baies**
2 c. à soupe **Huile de tournesol**
30 g **Beurre**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Retirer la croûte du maroilles et le couper en petits dés.
- 2 Couper la base des poireaux et presque la totalité du vert.
- 3 Enlever la première couche de feuilles et couper le poireaux en tronçons biseautés d'1/2 centimètre.
- 4 Rincer et égoutter les poireaux.
- 5 Faire cuire les poireaux sur feu doux dans une poêle avec le beurre Assaisonner de sel, de poivre et de quatre épices. Laisser cuire 20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient fondants.

Étape 2

Préparation des chaussons

- 1 Plier les feuilles de brick en deux.
- 2 Répartir les poireaux au bord de la feuille de brick en laissant une marge de 1 centimètre.
- 3 Parsemer de dés de maroilles et de graines de cumin.
- 4 Plier le coin en enfermant la farce et rabattre plusieurs

fois le rectangle sur lui-même. Fermer en enduisant le bord avec un peu d'eau.

- 5 Faire chauffer l'huile dans la poêle et faire dorer les bricks 3 minutes de chaque côté.

Étape 3

Dressage

- 1 Déguster sans attendre avec une salade de mesclun, de mâche ou de pousses d'épinards.