



## Bricks, beignets, feuilletés

# Bricks au gorgonzola, endive caramélisée



1h 25 min 35 min 0 572

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

### Étape 1

Préparation de la garniture

- 1 Préchauffer le four à 220°C (Th. 7-8).
- Porter à ébullition une casserole d'eau salée pour faire cuire les pommes de terre.
- Eplucher les pommes de terre. Les couper en dés de 1
- Puis les plonger dans l'eau bouillante 15-20 min jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
- Rincer et couper l'endive en 2 dans la longueur. Retirer le cœur (partie amère) puis l'émincer.
- Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile d'olive avec le sucre sur feu moyen-vif. Ajouter l'endive et la faire revenir pendant 7-10 min jusqu'à ce qu'elle soit tendre et légèrement caramélisée.
- 7 Couper le gorgonzola en petits morceaux.

## Étape 2

Préparation de la salade

- Rincer et égoutter les pousses d'épinard et les disposer dans un saladier.
- Rincer et éplucher la pomme Granny Smith, puis la tailler

Ingrédients pour 4 personnes

## Ingrédients pour les bricks

400 g Pomme(s) de terre 2 Endive(s)

125 g Gorgonzola 8 Feuille(s) de brick

2 c. à soupe **Huile d'olive** 

2 c. à café Sucre semoule

1 Sel

1 Poivre

#### Ingrédients pour la salade

100 g Epinard 2 Pomme(s)

3 c. à soupe Huile d'olive 1 c. à soupe Vinaigre de cidre

1 c. à café Moutarde

- en dés de 1 cm environ. L'ajouter au saladier. Disposer le tout au frais.
- Dans un bol, préparer une vinaigrette en mélangeant la moutarde avec le vinaigre. Puis ajouter l'huile tout en fouettant.

### Étape 3

Montage des bricks

- Une fois les pommes de terre cuites, les égoutter. Puis les ajouter aux endives et mélanger. Saler, poivrer.
- Superposer les feuilles de brick deux à deux. Au centre de chaque feuille, disposer un peu du mélange pommes de terre/endives et quelques morceaux de gorgonzola.
- Rabattre les côtés de la feuille de brick vers le centre pour former un carré.
- Disposer les bricks dans un plat ou sur une plaque allant au four côté plié en-dessous. Enfourner pendant 10-15 min jusqu'à ce que les bricks soient dorées.

### Étape 4

Dressage

- Au moment de passer à table, assaisonner la salade de vinaigrette.
- Servir les bricks au gorgonzola et endive caramélisée, accompagnées de la salade.