



*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).
- 2 Porter à ébullition une casserole d'eau salée pour faire cuire les pommes de terre.
- 3 Eplucher les pommes de terre. Les couper en dés de 1 cm environ.
- 4 Puis les plonger dans l'eau bouillante 15-20 min jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
- 5 Rincer et couper l'endive en 2 dans la longueur. Retirer le cœur (partie amère) puis l'émincer.
- 6 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

- 1 Rincer et égoutter les pousses d'épinard et les disposer dans un saladier.
- 2 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.

- 3 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

- 1 Une fois les pommes de terre cuites, les égoutter. Puis les ajouter aux endives et mélanger. Saler, poivrer.
- 2 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.
- 3 Rabattre les côtés de la feuille de brick vers le centre pour former un carré.
- 4 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

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