

BRICKS DE CHÈVRE AU MIEL

- 4 feuilles de brick maison
- 1 St Félicien
- Miel d'acacia
- Thym
- Huile d'olive

Plier chaque feuille de brick en deux. Couper le St Félicien en 4.

Déposer un morceau de St Félicien à une extrémité de chaque feuille de brick. Arroser les morceaux de chèvre de miel d'acacia et parsemer de thym.

Replier les feuilles de brick en triangle. Bien refermer les bricks. Les disposer sur un plat recouvert de papier cuisson. Badigeonner d'huile d'olive.

Cuire à four chaud à thermostat 6 (180° C) pendant environ 10 minutes jusqu'à ce que les bricks soient dorées.

Servir avec une salade verte.

