## LACUISINEDEVERO.CH

## **CROUSTILLANT OLIVE & CHÈVRE**



Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 20mn - Nombre de portions: 4

## **Ingrédients:**

- 1 tranche Jambon cru
- 80g Olives noires dénoyautées
- 100g Fromage de chèvre en bûche
- 200g Fromage à tartiner (St Moret)
- 1cs Herbes de Provence
- 1/4 cc Poivre moulu
- 16 Feuilles de brick
- 4cs Huile d'olive

## **Préparation:**

- Préchauffer le four à  $210^{\circ}$  : Tapisser une plaque avec du papier cuisson.
- Mettre le jambon dans le bol mixer 5 sec / vitesse 5.
- Ajouter les olives et mixer 5 sec / vitesse 5.
- Ajouter le chèvre, le fromage à tartiner, les herbes de Provence et le poivre et mixer 10 sec / sens inverse / vitesse 6.
- Huiler une demi-feuille de brick avec l'huile d'olive à l'aide d'un pinceau.
- Huiler une demi-feuille de brick avec l'huile d'olive à l'aide d'un pinceau.

Former les rouleaux. Je vous ai mis un lien vers une vidéo qui montre la technique de roulage.

- Placer les rouleaux sur la plaque de cuisson. Badigeonner les rouleaux à l'aide du pinceau d'huile d'olive.
- Puis enfourner 10 minutes à 210° jusqu'à qu'ils soient bien dorés