

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° : Tapiser 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