

Idée recette

Brikettes au cabris



4 feuilles de brik
1 cabris sur feuille
1 cuill à soupe de raisins blonds
2 cuill à soupe de cerneaux de noix
1 petit paquet de mâche
20 gr de beurre
poivre

Emiettez le cabris sur feuille. Emincez les raisins.
Hacher grossièrement les noix et la mâche.
Mélangez tous ces ingrédients. Poivrez.

Garnir les feuilles de bricks de cette préparation
et les plier en triangle. Les placer sur la plaque
du four couverte de papier sulfurisé et les
badigeonner de beurre fondu.

Cuire 8 mn au four préchauffé à 180°, jusqu'à
ce que les brikettes soient bien dorées.
Servir Chaud