



BRICK AU CHAOURCE ET AU PAPRIKA



Facile

Préparation: 20 mn

Cuisson: 12-15 mn

Pour 4 personnes:

1 chaource un peu fait

2 feuilles de bricks

2 petits blancs de poireaux

Quelques feuilles de salade

1 jaune d'œuf

Huile d'olive (2càs + 1 càc)

3 pincées de paprika

Sel et poivre

Préchauffer le four à 210°.

Eplucher grossièrement le chaource et l'écraser à la fourchette avec 2 pincées de paprika.

Laver et émincer les blancs de poireaux. Les blanchir quelques minutes dans l'eau bouillante salée et bien les égoutter. Les incorporer au chaource épicé. Diviser la masse du fromage en 4 parts égales.

Mélanger le jaune d'œuf avec 1 càc d'huile d'olive.

Couper les feuilles de bricks en 2 et au pinceau, les badigeonner avec le mélange œuf-huile. Sur une face. Les retourner. Sur la face non passée à l'œuf, posée un tas de fromage épicé le long du côté arrondi de la feuille. Replier les côtés vers l'intérieur et rouler la feuille sur elle même. Poser sur une plaque de cuisson. Faire la même chose avec les 3 autres moitié de brick.

Enfourner pour 12 à 15 mn.

Pendant ce temps préparer l'assaisonnement de la salade en émulsionnant l'huile d'olive avec la dernière pincée de paprika. Saler et poivrer.

Dressage:

Poser quelques feuilles de salade assaisonnées sur l'assiette et prendre les "nems" avec une spatule car ils sont assez fragiles avant de les disposer sur les feuilles de verdure.