

Pannequets aux pruneaux et au chevre

Ingrédients

40 g de bacon soit 4 tranches
4 pruneaux dénoyautés
2 feuilles de brick
30 g de chèvre frais (une rondelle de bûche ou une CàS de chèvre en pot)

Préparation

Préchauffer votre four à 180°C (ou th.5).

Couper les tranches de bacon en lanières et les pruneaux en petits morceaux.

Étaler les feuilles de brick et humidifier les. Déposer au centre le bacon et les pruneaux. Ajouter le chèvre la rondelle ou la CàS.

Replier la préparation en pannequet et déposer la ensuite sur une feuille de cuisson dans un plat allant au four.

A cuire pendant 20-25 minutes pour que cela soit doré mais pas trop, pour éviter que cela ne soit trop sec.

