



Croustillants chèvre épinards

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 10 minutes

Ingrédients par personne :

1 crottin de Chavignol

200g d'épinards

½ gousse d'ail

1 cuillère à soupe de crème fraîche

1 pincée de noix de muscade râpée

2 feuilles de brick

huile d'olive

Nettoyez les épinards, déposer-les dans une casserole et laissez cuire rapidement à feu vif, environ 2 minutes en remuant de temps en temps. Ajoutez la gousse d'ail hachée, la muscade et la crème fraîche, salez.

Préchauffez votre four th.7(210°)

Coupez les crottins en deux tranches d'épaisseur égale.

Sur chaque feuille de brick pliée en deux, disposez une tranche de fromage, une cuillère d'épinard. Pliez la feuille de façon à former un triangle. Le pliage est expliqué au dos des paquets de feuilles de brick. Ou vous pouvez le visionner [ici](#) .

Avec un pinceau, badigeonner d'huile d'olive. Faites cuire au four 10 minutes.