

## Croustillants jambon et fromage

---

Pour 8 croustillants :

- \* 8 feuilles de brick
- \* 1 pot de boursin cuisine ail et fines herbes (250 gr)
- \* 1 paquet de dès de jambon
- \* 2 oeufs
- \* du gruyère râpé
- \* sel / poivre



Préchauffer le four à 200 °.

Commencez par sortir les feuilles de brick pour qu'elles soient plus malléables. Sortez également le boursin cuisine auparavant, pour qu'il soit plus facile à mélanger. (10 min env. avant de commencer)

Quand tout est prêt, mélanger le jambon avec le boursin, puis les œufs, parsemez de gruyère râpé, salez/poivrez ! jusque là rien de bien compliqué !

Sortez vos moules en silicone, beurrer-les, et disposez vos feuilles de brick dedans, pour ces croustillants j'ai utilisé mon moules à muffins, incorporez 2 cuillères à soupe de mélange, et entortillez vos feuilles de brick, elles resteront comme ça durant la cuisson, répétez l'opération pour les 7 autres croustillants.

Enfournez pour 20/25 min et dégustez avec un salade verte, et une vinaigrette. Le mélange du croustillant pour le dessus et du "flan" en dessous ravira vos convives !