

Corolles de feuille de brick à la feta

Ingrédients pour 18 bouchées environ:

8 feuilles de brick
2 œuf
100g d'allumettes de bacon
150g de feta
25cl de crème liquide
5cl de lait
sel, poivre, muscade
ciboulette

Mélangez les œufs avec la crème et le lait. Salez, poivrez, ajoutez la noix de muscade et la ciboulette. Coupez la feta en dés. Découpez vos feuilles de brick et superposez les dans des moules à muffin ou à cannelé selon la taille que vous souhaitez. Déposez des dés de feta et du bacon dans chacune et recouvrez de préparation liquide. Faites cuire à 180° pendant 15-20 minutes.