

Rouleaux croustillants aux deux fromages

Préparation 15 mn

Cuisson 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 feuilles de brick

200 g de brousse de brebis ou de petit Billy (chèvre frais)

20 g de parmesan fraîchement râpé

1 c à s de chapelure

1 oeuf

10 brins de ciboulette

10 brins de coriandre

50 g de pignons

20 g de raisins de Corinthe

20 g de beurre

Poivre du moulin

Laver et ciseler les herbes. Faire dorer à sec dans une poêle les pignons.

Écraser la brousse ou le fromage de chèvre, ajouter l'oeuf, la chapelure, le parmesan, mélanger et ajouter les raisins secs, les herbes, du poivre. Mélanger à nouveau.

Couper les feuilles de bricks en 4 et faire fondre le beurre.

Poser un quart de feuille sur le plan de travail, côté arrondi devant, badigeonner de beurre fondu avec un pinceau, déposer une noix de farce, rabattre les 2 côtés vers le centre puis enrouler pour enfermer la farce.

Faire de même avec tous les autres quarts de feuilles de bricks.

Poser les rouleaux sur une plaque à four et cuire une vingtaine de minutes à four préchauffé à 200°, jusqu'à ce que les rouleaux soient dorés.

Servir chaud ou juste tiède tel quel ou avec une salade.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>