

Bricks au Chèvre, Pommes Caramélisées et Confiture de Figues

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PÂTE BRIQUE OU FILO	6 feuilles
- FROMAGE(S) DE CHÈVRE	1 bûche
- POMME(S) JONAGOLD	1
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- CONFITURE DE FIGUES	4 c à café
- BEURRE DE CUISSON	20g
- HUILE D'OLIVE	1/2 c à soupe
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et coupez la pomme en petits dés.
- Faites-les revenir dans un peu de beurre chaud. Ajoutez le sucre et laissez caraméliser. Réservez.
- Faites fondre le beurre doucement au micro-onde et ajoutez l'huile. Mélangez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Superposez une feuille de brique avec une demie puis nappez le tout du mélange beurre fondu – huile.
- Coupez le fromage de chèvre en rondelles épaisses.
- Déposez-en 2 sur les feuilles de brique. Poivrez.
- Ajoutez 1 à 2 c à soupe de pommes caramélisées.
- Recouvrez avec 1 c à café de confiture de figues.
- Pliez les bords et roulez la pâte de brique pour obtenir un pavé.
- Enfourez pour 10 à 12 minutes.
- Servez dès la sortie du four.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte

