

## *Bricks de Saint-Marcellin au Thym et Noisettes Concassées*

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 40 minutes**

### **Ingrédients:**

- |                            |              |
|----------------------------|--------------|
| - PÂTE BRIQUE OU FILO      | 6-8 feuilles |
| - SAINT-MARCELIN (FROMAGE) | 2x           |
| - NOISETTE(S)              | 30g          |
| - TOMATES CONFITES         | qq.          |
| - THYM                     |              |
| - HUILE D'OLIVE            |              |
| - POIVRE                   |              |

### **Recette:**

- Coupez en 2, les feuilles de brick.
- Concassez les noisettes.
- Badigeonnez-les avec un peu d'huile.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Déposez un morceau de Saint-Marcellin dans un coin, puis ajoutez ½ tomate confite, quelques noisettes concassées, poivrez et saupoudrez de thym.
- Pliez la feuille de brique autour de ce mélange et déposez-les dans un plat allant au four.
- Enfournerez jusqu'à obtention d'une belle coloration de la pâte (+/- 10 minutes).
- Laissez refroidir quelques temps avant de déguster.

