

Brick au fromage-ail-persil.

Recette destinées aux apéros dinatoires, brunchs mais aussi en repas tranquille le soir accompagné d'une bonne salade verte. La recette des feuilles de brick est sur ce site à la rubrique « pâtes pour pâtisserie, plats ou dessert » et pour le pliage dans « Bon à savoir »

Ingrédients :

- 300 g de fromage fondu type vache qui rit
- 1 œuf
- 3-4 cuillères à soupe de lait
- 3 gousses d'ail fumée
- Persil ciselé
- Poivre noir



Préparation :

- Couper les portions de fromage en petit morceau et les mettre dans une casserole.
- Ajouter l'œuf, le lait, l'ail écrasé, le persil et le poivre noir.
- Laisser fondre le fromage sur feu doux tout en mélangeant avec une spatule en bois
- Dès que les morceaux de fromage sont fondus mélanger activement au fouet pour obtenir une préparation épaisse et lisse. Laisser refroidir.
- Réaliser les Bricks en triangle (pliage sur le site) et les frire dans une huile chaude.
- Déposer les bricks sur du papier absorbant quelques instants.

A servir lors d'apéritif dinatoires ou de brunchs