

RECETTES SANS MIEL



BRICKA AUX POIRES FLAMBEES ET GORGONZOLA

Préparation : 30 mn

Cuisson : 3 mn

Four : 8 mn (200 °, 6/7)

Difficulté : Facile

Coût : Raisonnable

Ingrédients:

- 4 feuilles de bricks
 - 20 gr de beurre fondu et 1 noix de beurre
 - 1 poire
 - 120 gr de gorgonzola
 - 3 tranches de jambon cru
 - 50 gr de roquette
 - 2 cl d'eau-de-vie de poire (Williams)
-

EPLUCHEZ la poire et coupez-là en deux. Videz-là et émincez-là finement. Faites fondre une noix de beurre dans une poêle et faites rôtir les lamelles de poires 30

COUPEZ le jambon cru en lanières. Malaxez le gorgonzola avec le jambon.

PRENEZ les 4 feuilles de bricks et badigeonnez-les de beurre fondu. posez au coeur de chaque feuille quelques lamelles de poires, ajoutez le gorgonzola par-dessus ainsi qu'un bouquet de roquette.

REPLIEZ-LES en 4 et retournez-les sur un plat huilé.

ENFOURNEZ LES 8 minutes à 200 d°.

COMMENTAIRES :