



4 pers.

# BRICK DE REBLOCHON

## magret fumé et Friseline



Préparation



### Ingrédients

- 3 Friseline
- 8 feuilles de brick
- 8 parts de reblochon
- 20 tranches de magret fumé
- Ciboulette
- 40 gr de noixettes grillées
- 4 cuill. à soupe d'huile de noixette
- 1 cuill. à soupe de vinaigre de vin rouge
- Huile d'olive
- Sel, poivre

### La vinaigrette

1. Mélangez l'huile de noixette et le vinaigre de vin rouge. Salez, poivrez.
2. Réservez

### La Friseline

1. Emincez la Friseline en morceaux de taille moyenne. Assaisonnez avec la vinaigrette.
2. Réservez.

### Les bricks de reblochon

1. Préchauffez le four à 180 °C.
2. Pliez chaque feuille de brick en deux.
3. Enveloppez les parts de reblochon dans les bricks et veillez à bien plier chaque extrémité.
4. Dorez les bricks dans une poêle à l'huile d'olive.
5. Une fois les bricks dorées, les mettre au four 5 minutes environ.



L'astuce  
du Chef

Disposez de la Friseline dans chaque assiette, puis déposez deux bricks de reblochon et 5 tranches de magret fumé. Enfin, parsemez de ciboulette ciselée et de noixettes concassées.

