

Brick au persil

Entrée

Facile

Bon
marché

Prép.
5 min

Cuisson
15 min



Ingrédients

pour 2 personnes

- 60g de persil haché
- 2 feuilles de brick
- 1 oeuf
- 50g de dés de jambon ou lardons
- 1/2 bûche de chèvre
- 10cl de lait ou crème fraîche

Réalisation

- Enduisez les feuilles de brick de beurre.
- Mélangez tous les autres ingrédients dans un bol et assaisonnez.
- Dans un plat graissé allant au four, superposez les 2 feuilles. Versez au centre la farce au persil.
- Refermez la brick et faites-la tenir avec un peu d'oeuf et de persil.
- Enfourez dans le four chaud à 180°C (thermostat 6) pour 15 minutes.