



BRICK FETA, TOMATES SÉCHÉES & JAMBON DES ALDUDES

INGRÉDIENTS

- 1 FETA GRECQUE AOP (200 GR)*
- 200 GR DE TOMATES SÉCHÉES*
- 2 TRANCHES ÉPAISSES DE JAMBON DE LA VALLÉE*
- ÉPICE « PASTA »*
- PIMENT D'ESPELETTE*
- HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE*
- 10 FEUILLES DE BRICK

PRÉPARATION

- PRÉCHAUFFEZ VOTRE FOUR À 180°C
- ÉMIETTEZ LA FÊTA, PUIS COUPEZ EN PETITS MORCEAUX LES TOMATES SÉCHÉES ET LE JAMBON.
- MÉLANGEZ LE TOUT, ASSAISONNEZ AVEC LES ÉPICES ET LE PIMENT D'ESPELETTE (ATTENTION LE JAMBON ET LA FETA SONT SALÉS).
- PLIEZ LA FEUILLE DE BRICK EN DEUX PUIS REPLIEZ-LA ENCORE AFIN DE FORMER UNE BANDE.
- AJOUTEZ LA GARNITURE EN HAUT DE LA FEUILLE PUIS FAITES LE PLIAGE FAITES POUR TOUTES VOS FEUILLES DE BRICK.
- PLACEZ LES BRICKS SUR UNE PLAQUE AVEC DU PAPIER CUISSON, PUIS BADIGEONNEZ LES BRICKS AVEC UN PEU D'HUILE D'OLIVE.
- ENFOURNEZ 15 MINUTES.