

Bricks aux poireaux et Saint Marcellin



Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 feuilles de brick
- 4 blancs de poireaux
- 10 g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 2 Saint Marcellin

Les étapes

Préchauffez le four à th 6 (180°C).

Lavez et émincez les poireaux. Dans une sauteuse, faites mousser le beurre et faites fondre les poireaux sur feu doux pendant 20 min. Salez et poivrez.

Coupez les bricks en deux et les fromages en 4. Dans chaque morceau de brick, déposez deux cuillerées de poireaux, un morceau de fromage et repliez-les en rouleaux.

Badigeonnez-les de jaune d'œuf et enfournez pour 10 min. Dégustez bien chaud.

Astuces et conseils pour Bricks aux poireaux et Saint Marcellin

Vous pouvez servir ces bricks en entrée avec une salade verte

Source : [Bricks aux poireaux et Saint Marcellin facile : découvrez les recettes de Cuisine Actuelle](#)