

# RECETTES DE CUISINE INTERACTIVE

## Croustillants de chèvre

Croustillants de chèvre  
Pour 6 personnes

Temps de préparation: 12 minutes

### **Ingrédients:**

- 6 feuilles de brick
- 3 crottins de Chavignol
- 6 cuillerées à soupe d'huile de noix
- 2 cuillerées à soupe d'huile végétale
- 18 cerneaux de noix
- 1 botte de ciboulette
- Poivre

Hachez les cerneaux de noix. Ciselez la ciboulette. Ecrasez les chèvres, dans une jatte, à la fourchette. Mélangez le tout. Poivrez et versez de l'huile.

Préchauffez le four à th. 8 (240°C). Coupez les feuilles de brick en deux, étalez-les sur un plan de travail et enduisez-les d'huile végétale.

Déposez sur chaque demi-feuille un peu de préparation au chèvre. Enroulez les feuilles de brick et maintenez-les avec une pique en bois. Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé et posez les roulés.

Enfournez et faites cuire pendant 5 à 6 minutes en retournant à mi-cuisson.

Conseil: Vous pouvez rendre les croustillants plus gourmands en leur ajoutant des petits lardons. Faites-les dorer à la poêle, puis mélangez-les au fromage.