

l'épicerie de bruno

Croustillants de chèvre au poivre de Setchuan

Marché pour 8 personnes

4 petits chèvres de type Rocamadour, 4 feuilles de brick, 1 petit bol d'huile

A l'épicerie de bruno

1 cuillère à soupe de poivre de Setchuan

La Recette

Préchauffer le four thermostat 6.

Huiler les feuilles de brick au pinceau et y déposer les fromages de chèvre. Parsemer de poivre de Sichuan concassé.

Refermer les feuilles de brick en paquets carrés et huiler pour les maintenir fermés.

Disposer sur une plaque allant au four ou sur un papier aluminium.

Faire dorer pendant 3 à 4 minutes.