

Brick à la raclette

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 25 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 4 feuilles de brick
- ✓ 8 tranches de fromage à raclette
- ✓ 2 pommes de terre moyenne
- ✓ 1/2 paquet de lardons

Préparation : *Recettes de Caline*

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Faites cuire les pommes de terre à l'eau.

Epluchez les pommes de terre, coupez-les en rondelles et réservez.

Faire dorer des lardons dans une poêle sans matière grasse,
égouttez-les sur de l'absorbant

Déposez la 1ère feuille de brick sur le plan de travail.

Y déposer dans l'ordre : une tranche de fromage, quelques rondelles de pomme de terre, quelques lardons, de nouveau quelques rondelles de pommes de terre et finir par puis 1 tranche de fromage.

Plier la brick dans un format carré et souder avec un peu d'eau étalée au pinceau.

Placez-la sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Recommencer avec les autres bricks.

Une fois que toutes les bricks sont sur la plaque, badigeonnez-les avec un peu d'huile

Enfournez à 180°C pendant 10 à 15 min (surveillez au bout de 10 min).

Servir avec une salade verte.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!