

Pizza brick au saumon fume

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : 10 min

Ingredients pour 2 personnes :

4 feuilles de brick

4 portions de fromage à tartiner

200 g de saumon fumé

1 cuillère à café d'huile d'olive

Fromage râpé

Préparation :

Préchauffez votre four à 180° (Th.6)

Couvrez une plaque de cuisson de papier cuisson et y déposez 2 feuilles de brick superposées.

Étalez les 2 portions de fromage frais.

Repartissez l'huile d'olive par dessus.

Étalez les tranches de saumon.

Parsemez de fromage râpé

Enfournez 10 min.

Accompagnez d'une bonne salade

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!