



Ma Salade de Bri-Brick {Croustillants de Brie en Feuille de brick}

Une délicieuse salade composée craquante et fondante avec ces petits croustillants de Brie. Facile à réaliser je suis sûre que vous allez adorer!

Temps de préparation 15 minutes

Temps de cuisson 5 minutes

Temps total 20 minutes

Portions 4 personnes

Ingédients

- 400 g brie
- 12 feuille feuilles de brick
- 1 blanc d'oeuf
- salade verte ou jeunes pousses
- 4 càs cranberries séchées ou raisins secs, abricots moelleux, figues séchées,
- 4 càs noix de cajou ou pignons, noix, noisettes, etc...

Pour la vinaigrette

- 5 càs melfor vinaigre de miel alsacien
- 1 càc moutarde à l'ancienne
- 6 càs huile d'olive
- sel et poivre

Instructions

1. Coupez votre morceau de brie en 12 morceaux rectangulaires à peu près égaux. Pliez une feuille de brick en deux, déposez le morceau de brie dans le tiers supérieur, pliez les bords droit, gauche et au-dessus puis enroulez vers le bas. Terminez en collant le rabat avec un peu de blanc d'oeuf (cf.photos pour le pliage en pas à pas!). Recommencez l'opération avec tous les morceaux de brie.
2. Mélangez les éléments de la vinaigrette en commençant par le vinaigre, puis la moutarde et enfin l'huile. Réservez.
3. Faites chauffer un peu d'huile dans une sauteuse et faites-y frire les brick de brie 1 minute de chaque côté puis égouttez sur un morceau de papier absorbant.
4. Lavez et essorez la salade, disposez-la dans les assiettes et parsemez de noix de cajou et de cranberries. Arrosez de vinaigrette et déposez par dessus 3 brick de brie. Servez immédiatement pour que le brie reste coulant à l'intérieur des brick!