



Brick de poireau au parmesan

Recette extraite du livre « Mes recettes bio gourmandes et pas chères »
de Amandine Geers et Olivier Degorce

Pour 8 feuilletés

- 2 poireaux
- 4 échalotes
- 2 c à soupe d'huile d'olive
- 8 feuilles de brick
- Un peu de parmesan
- Pignons de pin (facultatif)

Lave soigneusement les poireaux, enlève les premières feuilles et coupe les poireaux en très fines rondelles. Emince les échalotes. Dans une poêle, fais revenir poireaux et échalotes avec l'huile d'olive et une pincée de sel. Commence la cuisson à couvert puis, au bout de 8 minutes enlève le couvercle pour laisser l'eau s'évaporer et obtenir une fondue de poireaux. Dispose deux cuillérées à soupe sur une feuille de brick. Ajoute un peu de parmesan (et éventuellement quelques pignons de pin) et replie de manière à former un triangle. Fais cuire 10 minutes à thermostat 6. Déguste chaud ou tiède accompagné d'une petite salade.

