



4 personnes



5 min



10 min

Aumonière au chèvre et miel

Préchauffez le four à 180°C. Étalez les feuilles de brick et placez au centre de chaque feuille un crottin de chèvre. Versez 1 c. à s. de miel liquide sur le dessus de chaque crottin. Parsemez d'herbes de Provence et d'une c. à s. de pignons de pin. Repliez les feuilles de brick afin d'obtenir des aumônières et maintenez-les avec un cure-dent ou du fil alimentaire. Déposez-les sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Enfournez et faites cuire 10 min. Dégustez de suite accompagné d'une salade verte.

4 feuilles de brick
4 crottins de chèvre
1 c. à s. d'herbes de Provence
miel liquide
pignons de pin

