



4 personnes



10 min



5 min

## Croustillant de brie de Meaux aux lardons et pruneaux

1. Préchauffez le four à 200°C (th.7).
2. Ecroûtez le fromage, le détailler en lamelles.
3. Coupez les pruneaux en petits morceaux.
4. Déposez les lardons dans une poêle (sans ajout de matière grasse), les saisir rapidement, les égoutter sur du papier absorbant.
5. Faire juste fondre le beurre puis badigeonnez les feuilles de brick. Répartir au centre de chacune d'elles les lamelles de fromage, les lardons, les pruneaux. Pliez en portefeuille.
6. Enfourez et cuire 4 à 5 minutes.

20g de beurre  
4 feuilles de bricks  
250g de brie de Meaux  
40g de lardons  
4 pruneaux