

## Croustillants aux 3 fromages et à la roquette



Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 feuilles de brick

60 g de mozzarella

60 g de parmesan

60 g de gorgonzola

100 g de roquette

1 c à s de noix de muscade en poudre

2 c à s d'huile d'olive

Poivre du moulin

Laver et sécher la roquette, la ciseler finement. Couper les fromages en morceaux. Huiler légèrement chaque feuille de brick sur une face, au centre de chaque feuille mettre un quart de la roquette ciselée et répartir un quart de chaque fromage. Saupoudrer de noix de muscade, poivrer et replier les bords pour former des petits paquets carrés.

Disposer les croustillants sur une plaque à four recouverte de papier aluminium et cuire à four préchauffé à 210° pendant 10 mn environ jusqu'à ce que les croustillants soient dorés. Servir bien chaud.

Vin conseillé : un Bandol rouge

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>