

## **Brick mozza menthe de la petite fée**

Pour une dizaine de bricks :

- 5 feuilles de bricks
- une boule de mozzarella
- 100G de gruyère rapé
- une bonne cuillère à soupe de menthe fraîche (ou surgelée)
- 60g de jambon en dés (pas obligatoire, si vous n'en mettez pas il faut rajouter du gruyère)
- 1 oeuf



Il faut couper la mozzarella en dés puis battre l'oeuf dans un saladier et rajouter tous les ingrédients (enfin sauf les feuilles).

Ensuite on coupe en 2 chaque feuille. On rabat le haut arrondi, on met une cuillère de farce et on plie en samoussa (en triangle).

Mettre ensuite au four préchauffé TH6 (180°C) sur du papier sulfurisé, pendant 15 à 20min. Je les retourne à mi temps.