

Bricks à l'andouille

Ingrédients : pour 1 personne

- 1 feuille de brick
- 3 tranches de fromage livarot
- 5 quartiers de pommes Granny
- 4/5 fines tranches d'andouille
- Calvados
- Pommeau
- beurre



Préparation

1. Épluchez les pommes et les couper en quartiers
2. Faire sauter les pommes dans une poêle avec du beurre ; à mi cuisson les flamber au calvados et au pommeau puis réserver et laisser refroidir
3. Étaler la feuille de brick. La beurrée avec du beurre fondu mettre les tranches de livarot à plat au milieu de la feuille ensuite les pommes et pour finir les tranches d'andouille.
4. Plier la feuille en paquet.
5. Cuire à four 180°C pendant 10 minutes et servir avec une salade

