

## Bricks Jambon sec/chèvre/poires

### Ingrédients :

4 feuilles de brick  
4 tranches de jambon sec  
2 poires  
4 rondelles de chèvre frais



### Préparation :

Déposez ½ tranche de jambon sur un coin de feuille de brick ;

Déposer dessus le chèvre et répartir les dés de poire.

Déposez l'autre moitié de jambon puis plier votre feuille de brick

Cuire 15/20minutes à 200°

Servir avec une salade

[1recette par personne](#)

## Cigares aux amandes

### Ingrédients :(1recette pour 2)

3 feuilles de brick  
90g de poudre d'amande  
2 jaunes d'œufs  
90g de beurre  
2càsoupe de fleur d'oranger  
1c à soupe de miel  
Sucre glace  
90g de sucre semoule

### Préparation :

Dans un petit saladier, mélanger le beurre en pommade et le sucre avec une spatule

Ajouter la poudre d'amande, les jaunes d'œufs et la fleur d'oranger, bien mélanger pour obtenir une texture pommade.

Couper les feuilles de brick en quatre et les disposer la pointe vers le haut. Sur la partie du bas, mettre une cuillère à soupe de ce mélange, replier les côtés et rouler en forme de cigare en serrant un petit peu. Dans une poêle antiadhésive et sans matière grasse, disposer les cigares pointe en dessous pendant 1mn jusqu'à coloration (à surveiller). Verser le miel pour caraméliser.