

# Croustillant de douillette de Mélusine au sablé de Wissant



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
7186	Feuilles de brick X 10 - 170 g	5 Pièce
7321	Beurre plaquette doux 82% MG 250 g Sélection du Quotidien	20 Gramme
	Douillette de Mélusine 175 g	2 Pièce
	Sablé de Wissant	150 Gramme
	Vergeoise	PM
	Sel/poivre	PM

## Etapas de préparation

- 1 Faire fondre le beurre et l'étaler sur la feuille de brick à l'aide d'un pinceau pour apporter de la croustillance
- 2 Disposer dans l'ordre au centre de la feuille de brick : le sablé de Wissant, une rondelle de douillette de mélusine puis une pincée de vergeoise. Ajouter sel et poivre
- 3 Refermer la feuille de brick en forme de bonbon
- 4 Cuire au four 3 minutes jusqu'à coloration de la feuille de brick
- 5 Servir avec de la salade

## Astuce du chef

Utiliser un brin de ciboulette fraîche pour tenir le bonbon fermé avant la cuisson. Vous pouvez remplacer la feuille de brick par une galette de blé noir au sarrasin

Jérôme Cozic, conseiller culinaire de la région Nord