

Croquant de feuille de brick au fromage Québécois pleine lune, fruits secs torréfiés, caramel de romarin

Recette pour 4 personnes

Description

Une pause fromage originale qui sera vous surprendre

L'astuce du chef

Il ne vous reste plus qu'à utiliser votre fromage préféré dans cette recette.

Ingrédients

Feuille de brick fromage

- 4 Unité(s) Feuille(s) de brick
- 160 Gr Fromage pleine lune
- 200 Ml Beurre clarifié
- 1 Cuil. à soupe Graines de sésame

Caramel de romarin

- 100 Gr Sucre
- 50 Ml Eau
- 1 Branche(s) Romarin

Les fruits secs

- 1 Cuil. à soupe Noisettes
- 1 Cuil. à soupe Amandes effilées
- 1 Cuil. à soupe Pistaches
- 2 Unité(s) Abricots séchés
- 4 Unité(s) Canneberges séchées

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **390 F°**

Feuille de brick fromage

Badigeonnez du beurre clarifié (idéalement) sur la feuille de brick, ensuite la plier en deux. Renouvelez l'opération avec le beurre, déposez le morceau de fromage, enfermez-le dans la feuille de brick.

Badigeonnez une dernière fois, parsemez dessus des graines de sésames.

Enfournez de manière à apporter une belle coloration à la feuille de brick.

Caramel au romarin

Dans une poêle, faites fondre le sucre petit à petit à sec. Assurez-vous de ne pas trop le colorer, arrêtez la cuisson en ajoutant l'eau, bien mélanger, ajoutez la branche de romarin, laissez infuser. Plus vous allez le cuire par la suite, plus il va s'épaissir.

Fruits secs

Placez les fruits sec, noisettes, amandes, pistache sur une plaque, passez-les dans le four durant 5 à 6 minutes.

Émincez en bâtonnet les abricots.

Ajoutez tous les fruits secs dans le caramel, enrobez les fruits.

Montage finition

Déposez le croquant de brick au Pleine lune dans l'assiette, arrosez délicatement de caramel au romarin et fruits secs.

Ajoutez une jeune pousse de pois, en finition.

Bon appétit!