



Croustillant *au* **Reblochon** de Savoie

5 min

4 pers.

- 1 Reblochon de Savoie
- 5 c. à café de noisettes concassées
- 1/2 Pomme **Reinette de Savoie**
- 5 feuilles de brick • Sel • Poivre

- 🕒 Coupez le Reblochon en petits dés après avoir ôté sa croûte.
- 🕒 Epluchez la pomme et taillez-la en petits cubes. Mélangez et assaisonnez de sel et de poivre.
- 🕒 Etalez quatre feuilles de brick et doublez-les au milieu avec la cinquième feuille coupée en quatre, de façon à renforcer les fonds.
- 🕒 Déposez 1 c. à café de noisettes au centre et répartissez la préparation au fromage.
- 🕒 Refermez les feuilles avec de la ficelle alimentaire en leur donnant la forme d'une aumônière et enfournez à 180 °C durant 5 min environ.
- 🕒 Accompagnez d'une salade assaisonnée d'huile de noix ou de noisette, de vinaigre de cidre, de sel, de poivre, de persil et de cerfeuil.