

# Chabichou du Poitou en baluchons



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

[FROMAGE : Chabichou du Poitou](#) moelleux

et bien affiné (1 pour 4pers.)

12 feuille de brick,

1 oeuf,

1 cuillère à soupe de chapelure fine,

1 cuillère à soupe de pignons,

1 cuillère à soupe de raisins de corinthe,

2 cuillère à soupe de ciboulette ciselée,

4 pincée de cannelle en poudre,

30g de beurre fondu.

## Préparation

Superposez les feuilles de brick sans enlever le papier , découpez des carrés à l'aide de ciseaux et jeter le reste.

Grattez le chabichou, coupez-le en rondelles puis écrasez grossièrement.

Faites chauffer le four à 180°.

Casser l'oeuf dans un bol ,battez-le à la fourchette.

Ajouter la chapelure, le chabichou, les pignons , les raisins, la ciboulette, la cannelle et le poivre. Melanger.

Badigeonner une feuille de brick de beurre fondu et poser une cuillerée à café bombée de farce dans le bas de la feuille: enrouler la farce dans la feuille et lorsque vous aurez obtenu un rouleau , nouez-en les 2 cotés pour obtenir un baluchon.

Déposer vos baluchons sur la plaque du four (avec du papier cuisson)et les cuire 30 min.

Les baluchons doivent être bien dorés.

Dégustez chaud à l'apéritif, ou en entrée avec une salade de roquette.