

Chaource et pommes en brick



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

5 minutes



Temps de cuisson

5 minutes

Ingrédients

Fromage : 1 [Chaource](#) AOC

– 4 feuilles de brick

– 1 pomme granny



Préparation

Mettez au centre de la feuille de brick une tranche de chaource (assez épaisse = 1 cm).

Ajoutez par dessus une tranche de pomme granny.

Pliez la feuille.

Faites frire quelques instants dans de l'huile bouillante jusqu'à ce que ça dore.

Dégustez bien chaud tout de suite après avoir égoutté sur du papier absorbant.

Retrouvez une autre recette facile de cuisine au Chaource :

- * [Chaource en quiche](#)
- * [Chaource et pommes en brick](#)
- * [Chaource en farce de tomate](#)
- * [Chaource sur Andouillettes](#)
- * [Chaource en potage parmentier](#)
- * [Chaource en tarte soufflée](#)
- * [Chaource et figues en tarte fine](#)
- * [Chaource et macaronis en gratin](#)

RECETTE AU CHAOURCE – recette Chaource – [RECETTE AU CHAOURCE](#)