

# Langres en croustillant



Catégorie

Entrée



Personnes

2 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

5 minutes



## Ingrédients

[Fromage Langres AOC](#) : 1/2 affiné

- 1 feuille de brick
- huile d'olive
- cumin

## Préparation

Partager en deux la feuille de brick et badigeonner d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau. Parsemer de cumin. Disposer au centre de chaque feuille un morceau de Langres. Replier la feuille de brick autour du fromage et disposer dans un plat anti-adhésif légèrement huilé. Mettre au four à 220° quelques minutes et surveiller jusqu'à ce que les feuilles soient dorées.

- Servir sur un lit de salade

Cette recette vous est proposé sur le blogg du site Androuet par l'utilisateur **Jean-Pierre Veterio**

Vos commentaires: