

Nems Reblochon et poires



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

4 minutes



Ingrédients

Fromage : 1 [Reblochon de Savoie fermier bien affiné](#)

8 petites feuilles de brick

4 poires

15 cerneaux de noix

beurre, sel et poivre

Préparation

Dans une poêle, faire revenir dans du beurre les poires coupées en morceaux. Déposer au centre d'une feuille de brick 1/8 de Reblochon de Savoie, des morceaux de poires, 2 cerneaux de noix en morceaux. Saler et poivrer. Fermer la feuille de brick en petit paquet et la badigeonner de beurre fondu. Faire cuire au four à 210°C (thermostat 7) pendant 5 minutes. Surveiller la cuisson car les bricks brûlent vite.