



BUCHETTE CROUSTILLANTE

Pour 6 personnes

- 6 p Feuilles de brick
 - 250 g Brie
 - 2 p Tomates pelées et émondées
 - 1 bq Basilic
 - 20 g Beurre fondu
 - 2 p Echalotes émincées
 - 100 gr Salade (mélange)
- Huile, vinaigre et vinaigre balsamique, moutarde, sel, poivre

Recette :

1. Détailler le morceau de Brie en tranches de 5mm environ (si le fromage est ferme, préparer des bâtonnets de 5 x 5mm.. environ, mais moins de 1 cm.
2. Préparer les feuilles de Basilic
3. Couper les tomates en tranches de 5 mm. (les tomates sont émondées et pelées)
4. Détacher une feuille de brick et l'huiler au pinceau
5. Déposer un bâtonnet (max 15cm de long, évent plusieurs petits bâtonnets) au bas de la feuille de brick,
6. Déposer des tranches de tomates le long des bâtonnets
7. Recouvrir le fromage et la tomate de feuilles de Basilic
8. Rouler la feuille en repliant les bords afin de former un cirage et réserver.
9. Préparer une vinaigrette (huile, vinaigre, moutarde échalote et finir par une touche de vinaigre balsamique).
10. Préparer sur l'assiette un petit nid de salade et disposer dessus un peu de vinaigrette
11. Frire dans une poêle à feu moyen les bûches, retourner afin de les dorer sur le pourtour
12. Découper la bûchette en deux parties, déposer sur le nid et servir chaud.

Bon appétit

Avril 2009 Pierre Chaperon, Jacky Durrenmatt, Valentin Michoud

