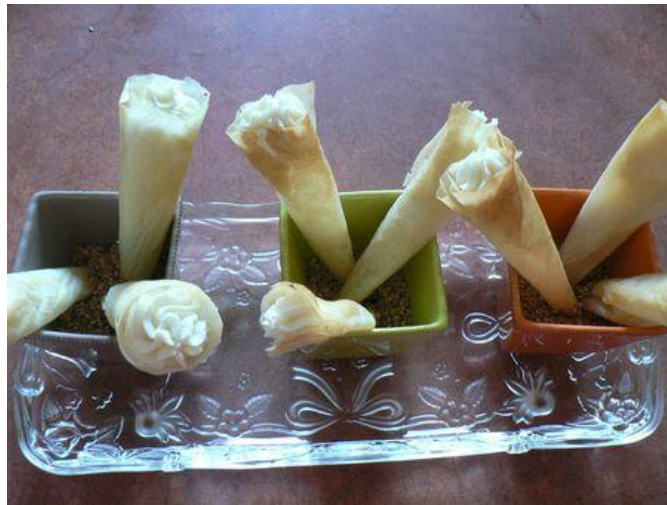


## CORNETS DE FEUILLE DE BRICK AU CHEVRE ET AU MIEL



### Ingrédients pour 8 cornets :

- 4 feuilles de brick
- 250g de chèvre frais type Petit Billy
- 2 cuillères à soupe d'huile de noix
- 2 cuillères à soupe de miel liquide
- sel, poivre
- beurre fondu

### Préparation :

- Préchauffer votre four à 200°C. Coupez vos feuilles de brick en deux puis badigeonnez les de beurre fondu. Roulez les en forme de cône à l'aide de moule conique pour cornet en inox (disponible dans les magasins spécialisés ou sur internet) ou encore fait maison avec de l'aluminium.

- Disposez les sur une plaque et enfournez les 5 à 7 minutes à 200°C. Ils doivent être colorés. Sortez les du four puis laissez les refroidir pour ensuite les démouler. Attention au démoulage, il risque d'y avoir de la casse, l'opération est très délicate.

- Dans un saladier, mélangez le chèvre avec l'huile et le miel. Assaisonnez et mettez au frais jusqu'au moment de servir. Garnissez une poche à douille de ce mélange puis remplissez les cornets au dernier moment sinon la brick ramolli au bout de quelques temps! Vous pouvez décorer avec des cerneaux de noix.