

FEUILLES DE BRICK GARNIES AUX EPINARDS ET AUX NAVETS

Facile	Coût faible
Préparation : 15 minutes	Cuisson : 20 minutes
Pour 4 personnes	1 casserole, 1 plaque pour le four, papier sulfurisé

Ingrédients :

4 feuilles de brick
4 fines tranches de jambon cuit
150 gr d'épinards*
1 ou 2 navets*
1/2 bouillon cube**
Beurre**
Sel et poivre**

Préparation :

1 - Eplucher et couper le navet en rondelles fines puis le cuire dans une casserole avec un fond de bouillon 5 minutes, le garder légèrement croquant et égoutter.
2 - Etaler les feuilles de brick sur la table, poser une tranche de jambon sur chaque feuille, puis alterner feuilles d'épinards et rondelles de navets.
3 - Fermer le tout en plissant chaque feuille et fixer avec un cure-dent. Garnir d'une noisette de beurre et badigeonner d'un peu de beurre fondu.
4 - Poser sur une plaque garnie d'une feuille de papier pour cuisson, et faire cuire au four 20 minutes à 180-200°.