

Brick au jambon, mozzarella et artichauts



Ingrédients nécessaires

jambon blanc : 5 tranche(s)
feuille de Brick : 10
cœur d'artichaut : 10
sauce arrabbiata : 100g
mozzarella : 250g
champignon de Paris : 1 boîte(s)
œuf : 2

Préambule

Il y a déjà plusieurs recettes à base de feuilles de Brick sur Lapinou. En voici une nouvelle composée de jambon, de mozzarella, de champignons, de sauce et d'artichauts ! Un mélange original, mais très bon.

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Demande à un adulte de préchauffer le four à 200°C. Casse ensuite les œufs dans un bol et bats-les à l'aide d'une fourchette.



Etape 2

Coupe la mozzarella en 10 morceaux.



Etape 3

Coupe ensuite le jambon en petits carrés.



Etape 4

Place une feuille de papier cuisson au fond d'un plat à gratin. Cette feuille servira à éviter que les feuilles de Brick ne collent au fond du plat.



Etape 5

Dans chaque feuille de Brick, place 3 champignons, 2 cuillères d'œuf, du jambon, de la mozzarella, un cœur d'artichaut et 2 cuillères de sauce arrabiata.



Etape 6

Plie ta feuille de Brick en repliant d'abord le côté droit, puis le gauche, et enfin, le haut et le bas.



Etape 7

Ta feuille est pliée, mais elle ne va pas tenir dans cette position. Tu vas donc devoir la placer d'une façon spéciale dans le plat à gratin.



Etape 8

En effet, retourne ta feuille de Brick et mets le côté plié en dessous. Ainsi, la feuille ne s'ouvrira pas pendant la cuisson !



Etape 9

Demande à un adulte de gérer la cuisson des feuilles de Brick. Elles doivent cuire 15 minutes à 200°C.



Etape 10

Une fois sorties du four, elles sont prêtes à être dégustées et peuvent être servies avec un peu de salade.

