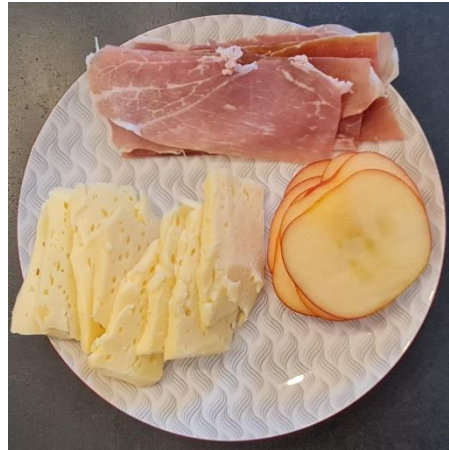


CROUSTILLANT DE LIVAROT

Ingrédients : pour 8 bricks

- 4 feuilles de brick
- 2 tranches de jambon cru fumé
- 1 pomme
- 200 gr de Livarot
- 15 gr de beurre demi-sel
- 15 gr de farine
- 20 cl de lait entier
- Sel/Poivre



Etapes de préparation : 25 min

1-Préparation d'une béchamel : dans une casserole, faite fondre le beurre à feu doux, puis ajouter la farine. Mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Laissez cuire 3mn (sans coloration).

2-Versez le lait progressivement et mélanger avec un fouet. La béchamel épaissie progressivement, une fois la consistance onctueuse et nappant obtenu, retirez du feu

3-Coupez le jambon en deux dans le sens de la longueur, puis en deux dans le sens de la largeur.

4-Couper le Livarot en 8 tranches

5-Tailler en rondelles (3-4mm) la pomme

6-Couper les feuilles de brick en deux

7-Monter les croustillants : superposer au centre de chaque demi-feuille de brick, 1 morceau de jambon, 1 tranche de Livarot, un peu de béchamel, 1 tranche de pomme, puis plier.

8-Dans une poêle faire colorer à feu doux les croustillants. OU au four à 210°C pendant 10mn.

PS : Vous pouvez les accompagner de pomme crue, qui apporte une texture et une note acidulée.

