

STICK BRICK  
CHÈVRE ET ABRICOTS



VOTRE PRIMEUR

sélectionne  
cette semaine

L'ABRICOT



Pour 4 personnes



25 minutes



Difficulté : \*\*

#### LE MARCHÉ

- 10 feuilles de bricks
- 300 g de chèvre frais
- 1 oignon nouveau
- 1/2 botte de ciboulette
- **2 abricots**
- 1 c. à c. de miel liquide
- 1 pincée de piment d'espelette
- 40 g de beurre fondu
- 50 g de graines de sésame
- Sel et poivre

APÉRITIF

## STICK BRICK CHÈVRE ET ABRICOTS

1. Préchauffez le four à 160° C.
2. Rincez les abricots et coupez-les en petits dés.
3. Hachez l'oignon frais avec la tige et mélangez-le avec le chèvre légèrement détendu à la fourchette. Ajoutez la ciboulette, les dés d'abricots, le miel et le piment. Assaisonnez de sel et de poivre.
4. Coupez les feuilles de brick en 2. Disposez l'équivalent de 2 cuillères à soupe de préparation au bord d'une feuille, repliez les côtés puis roulez-la sur elle-même en formant un rouleau.
5. Badigeonnez chaque stick de beurre fondu, puis trempez les extrémités dans les graines de sésame.
6. Recommencez l'opération jusqu'à ne plus avoir de préparation.
7. Enfournez pour 15 minutes. Servez tiède.

© Stylisme et photographie : Sandrine Saadi - [www.studiobasilic.com](http://www.studiobasilic.com).

Nous faisons le choix de travailler avec un imprimeur labellisé imprim'vert et d'utiliser du papier certifié PEFC issu de forêts gérées durablement. Ne pas jeter sur la voie publique.