



INSTANT GOURMAND



Bricks au chou rouge, magret fumé et sirop d'érable



Pour 6 bricks :

- ½ chou rouge (petit)
- ½ pomme verte
- environ 12 tranches de magret (canard ou oie) fumé
- 6 feuilles de brick
- 4 cuillères à soupe de ricotta
- 3 cuillères à soupe de sirop d'érable
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 cuillère à soupe de vinaigre
- mélange quatre épices
- sel, poivre

Préchauffer le four à 210°C. Nettoyer le chou rouge et l'émincer en fines lanières. Eplucher la pomme et la tailler en dés. Chauffer l'huile dans une sauteuse, y faire revenir le chou rouge et la pomme. Ajouter le vinaigre, le sirop d'érable, le mélange quatre épices et un peu d'eau. Saler, poivrer et laisser cuire à feu doux. Le chou rouge doit être tendre et la pomme fondante.

Incorporer au chou rouge la ricotta et les tranches de magret coupées en morceaux (et débarrassées de la bande de graisse). Garnir les feuilles de bricks de cette préparation en formant des paquets. Enfourner jusqu'à ce que les bricks soient bien dorées.

Merci de votre visite et à bientôt pour de nouvelles recettes gourmandes !....

www.mirabellecuisine.canalblog.com