

# Bonbons de Saint-Nectaire à l'ail des ours



## Informations

Personnes : **4**  
Préparation : **15 min.**  
Cuisson : **9 min.**

## Ingrédients

- 300 g de Saint-Nectaire
- 4 feuilles de brick
- 5 g de poudre d'ail des ours
- 30 g de beurre
- Poivre du moulin

## Étapes de la préparation

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Décroutez et découpez le fromage en gros cubes.
3. Pannez les cubes de fromage avec la poudre d'ail des ours.
4. Découpez les feuilles de brick en carré de 5 cm X 5 cm
5. Badigeonnez les carrés avec le beurre préalablement fondu.
6. Emballez un à un les cubes de fromage en forme de bonbon.



7. Enfourez les bonbons pour 8 à 9 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
8. Sortez du four et servez bien chaud à l'apéritif.