

Brick au Petit Brebis d'Argental et à l'œuf

Informations

Personnes : 4
Préparation : 15 min.
Cuisson : 6-7 min.



Ingrédients

- 2 Petits Brebis d'Argental
- 4 feuilles de brick
- 4 œufs
- 1 poivron rouge
- 2 cl d'huile d'olive
- Quelques feuilles de roquette
- Sel fin, poivre du moulin

Étapes de la préparation

1. Préchauffez le barbecue à 220°C.
2. Parallèlement, lavez et découpez le poivron en brunoise régulière.
3. Sur le plan de travail, déposez les feuilles de brick.
4. Au centre de chacune, placez un ½ Petit Brebis d'Argental.



5. Cassez un œuf sur le dessus et parsemez de quelques cubes de poivrons rouges et feuilles de roquette.
6. Assaisonnez avec le sel fin et le poivre du moulin.
7. Repliez en portefeuille.
8. Huilez légèrement la plancha du barbecue.
9. Déposez les briques et refermez la cloche.
10. Laissez cuire 6 à 7 minutes.
11. Servez bien chaud, accompagné d'un boulghour assaisonné ou d'une salade de roquette.