

N°125



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

aPÉRO

Bonbons de comté en aumônière



NICOLAS

Préparation : 10 min - Cuisson : 10 min

Pour 4 personnes

200 g de comté | 2 œufs | 8 feuilles de brick | ciboulette
sel, poivre.

Commencer par allumer le four et râper les 200 g de comté.

Battre les œufs et les ajouter au fromage. Saler et poivrer le mélange.

Pendant ce temps, **préparer** la ciboulette, avec laquelle vous allez créer de petits liens pour chaque aumônière.

Remplir chaque feuille de brick avec un peu de préparation et refermer de chaque côté pour donner la forme d'un bonbon.

Laisser cuire au four pendant 10 minutes à 160°. Servir tiède.

- Nez : aux notes de citron, de réglisse.
- Bouche : belle allonge tendue et crémeuse, suave.



le conseil de votre caviste :
Bière Leffe blonde 9°