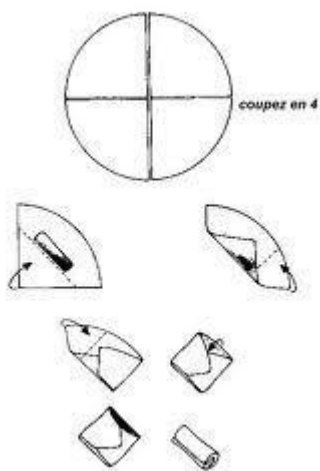

Nems Reblochon et poires

Ingrédients :

- ① 1 Reblochon de Savoie fermier bien affiné
- ① 8 feuilles de brick
- ① 4 poires
- ① 15 cerneaux de noix
- ① 2 noix de Beurre
- ① sel / poivre

- ① Dans une poêle, faire revenir les poires épluchées et coupées en morceaux dans du beurre (la poire doit se maintenir)

- ① Découper les feuilles de brick en 4 morceaux



- ① Déposer au centre d'une feuille de brick un morceau de Reblochon de Savoie, un morceau de poire, 2 cerneaux de noix en morceaux.

- ① Saler et poivrer. Fermer la feuille de brick en la fermant comme un nem (voir schéma)

- ① badigeonner les nems de beurre fondu.

- ① Faire cuire au four à 210°C pendant 5 minutes. Surveiller la cuisson car les bricks brûlent vite.