

les recettes d'Alice

Briouats au rocamadour chorizo et roquette



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



20 minutes



facile

Ingrédients

60 gr de chorizo
15 cl de crème liquide
6 rocamadours
5 cl de vin blanc
125 gr de roquette, persil

1 c à s de vinaigre balsamique
1 oignon, huile pour friture
2 c à s d'huile d'olive
8 feuilles de brick,
20 gr de beurre
1 c à c de farine

Matériel nécessaire

1 friteuse

Préparation et réalisation

- 1- Eplucher et émincer l'oignon. Ciseler 4 brins de persil. Retirer la peau du chorizo et le couper en cubes.
- 2- Dans une casserole faire fondre le beurre et faire suer l'oignon, saupoudrer de la farine et verser le vin et la crème. Laisser réduire légèrement.
- 3- Ajouter les rocamadours couper en morceaux et les faire fondre puis le chorizo et le persil, assaisonner.
- 4- Étaler les feuilles de brick et déposer au centre 2 c à s de fromage et replier hermétiquement. Et les plonger dans l'huile à 180°.
- 5- Mélanger le vinaigre et l'huile et verser sur la roquette.

Conseils et astuces

Utiliser des rocamadours crémeux plutôt que sec.

Alice Délice

