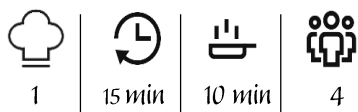


# Bricks jambon-mozzarella et basilic

## Ingédients



- ✓ 4 feuilles de bricks
- ✓ 20 g de beurre
- ✓ 12 belles feuilles de basilic
- ✓ **4 tranches de Mon Jambon Blanc conservation sans nitrite Madrange**
- ✓ 1 boule de Mozzarella
- ✓ sel, poivre
- ✓ Facultatif : 2 pincées de piment d'Espelette



## Préparation

Préchauffer le four à 180 °C.

### Étape 1

Déplier les feuilles de bricks, badigeonner une feuille de beurre fondu puis éparpiller 6 feuilles de basilic dessus puis disposer une seconde feuille de brick dessus. Faire de même pour les 2 autres feuilles restantes. Appuyer à l'aide de vos mains pour souder les deux feuilles entre elles.

### Étape 2

Tailler des rectangles 10 cm par 7 cm. Déposer sur chacune un rectangle de jambon légèrement moins grand que celui de la feuille de brick. Au centre, déposer un fin rectangle de Mozzarella, puis assaisonner de sel, poivre et éventuellement de piment d'Espelette. Rouler le tout et serrer au maximum pour obtenir un beau boudin.

### Étape 3

Enfourner pendant 10 minutes jusqu'à obtenir une belle coloration brune (ou colorer tout simplement dans une poêle avec un léger filet d'huile d'olive). Servir encore chaud pour avoir une Mozzarella filante à la dégustation.

## Le produit phare



# Bon appétit !