

## CROUSTILLE DE REBLOCHON FERMIER



Pour 4 personnes

### Ingrédients :

- 1 reblochon fermier, 12 feuilles de brick, 1 jaune d'œuf, sel, poivre, vin blanc.

Couper le reblochon en 12 bandes, les disposer sur une feuille de brick (1 bande = 1 feuille). Assaisonner de sel et poivre, un peu de vin blanc.

Rouler le reblochon dans la feuille de brick, coller les bords avec le jaune d'œuf pour fermer la croustillant.

Laisser reposer 20 mn au congélateur.

Cuire les croustilles dans une friture à 180° pendant 4 mn.

Servir rapidement accompagné d'une salade verte à l'huile de noix.