



## **Bricks aux pousses d'épinards à la sauce aux fromages Trio Gourmand Entremont**

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 5 à 10 minutes

Recette pour 4 personnes

### **Ingrédients**

- Un sachet de « Trio Gourmand » Entremont
- 400 g d'épinard frais
- 2 échalotes
- Une gousse d'ail
- 15 g de beurre (pour beurrer les feuilles de brick)
- Sel, poivre
- 8 feuilles de bricks
- 30 g de beurre
- 30 g de farine
- 30 cl de lait

1. Rincer puis enlever les côtes des feuilles d'épinard.
2. Éplucher puis ciseler finement les échalotes.
3. Faire revenir les échalotes avec le beurre pendant quelques minutes. Ajouter les épinards frais puis laisser cuire pendant 5 à 10 minutes.
4. Saler, poivrer, mélanger directement dans la poêle à l'aide d'une cuillère en bois puis laisser refroidir quelques minutes.

5. Pendant ce temps, verser le beurre et la farine dans une casserole, faire fondre à feu doux puis ajouter le lait et le « Trio Gourmand » Entremont.
6. Pour la fabrication des bricks, étaler une première feuille de brick sur votre plan de travail, badigeonner la feuille de beurre préalablement fondu à l'aide d'un pinceau.
7. Déposer une cuillère d'épinards, ajouter une cuillère de sauce au fromage. Plier chaque côté au centre sur votre farce afin de former un rectangle.
8. Répéter l'opération.
9. Pour la cuisson : faire chauffer un peu de beurre dans une poêle antiadhésive, déposer vos rectangles de feuille de brick et cuire pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'ils deviennent croustillants.