



Fiches techniques

« Recettes fromagères »



Brick feta

Épinards, pommes de terre, fromage feta.

Ingrédients

- 400 gr d'épinards hachés surgelés
- 500 gr de pommes de terre en cubes (1x1cm)
- 500 gr de feta
- 30 gr d'épices provençales (Ducros)
- 30 gr de persil déshydraté
- 3 cl de jus de citron
- Pistaches décortiquées (en option)

Préparation

- Faire cuire les épinards dans l'eau.
- Faire revenir les pommes de terre dans une sauteuse. Saler, poivrer et épicer avec le persil.
- Égoutter les épinards. Arroser avec le jus de citron, verser les épices provençales et mélanger.
- Dans un récipient, verser les pommes de terre les épinards et la feta. Mélanger.

Cuisson

- Verser 160 gr de préparation dans une feuille de brick.
- Laisser cuire 2 minutes à 240 °C.

Variante

- Épinards, fromage de chèvre, pignons de pin.



Brick rémoulade de crabe et Beaufort

Miettes de crabe, pommes fruit, fromage Beaufort.

Ingrédients (1portion)

- ¼ de pomme golden en tranches
- 25 gr de crabe en miettes
- 60 gr de fromage Beaufort en tranche
- 5 gr Persil déshydraté

Cuisson

- Déposer les tranches de pomme sur la feuille de brick
- Etaler les miettes de crabe sur les pommes
- Saupoudrer de persil
- Déposer les tranches de Beaufort dessus et poivrer
- Laisser cuire 1 minute 30 à 2 minutes à 240 °C.

Variante

- Avec une galette de sarrazin : laisser cuire 1 minute à 1 minute 30 à 220 °C.



Brick brandade de morue et tomme de brebis

Brandade de morue, tomme de brebis.

Ingrédients (1portion)

- 100 gr de brandade de morue
- 50 gr de tomme de brebis en tranche
- 1 gr d'ail moulu déshydraté
- 5 gr de persil déshydraté

Cuisson

- Déposer la brandade de morue sur la feuille de brick.
- Saupoudrer de persil et d'ail moulu.
- Déposer le fromage dessus et poivrer
- Laisser cuire 1 minute 30 à 2 minutes à 240 °C.



Brick Chabichou

Chabichou, lard fumé, salade de mesclun.

Ingrédients (1portion)

- 1 chabichou
- 1 tranche de lard fumé
- 20 gr de salade de mesclun
- ½ tranche de pain de mie complet 12 x 12 cm
- 1 gr d'ail moulu déshydraté
- Vinaigre balsamique

Cuisson

- Faire griller le pain dans le toaster
- Faire revenir le lard dans le toaster avec un peu d'huile
- Déposer le pain sur la feuille de brick et saupoudrer d'ail.
- Déposer la salade sur le pain et arroser de quelques gouttes de vinaigre balsamique.
- Déposer le lard sur la salade
- Déposer le fromage dessus et poivrer
- Laisser cuire 1 minute 30 à 2 minutes à 240 °C.



Brick Normande

Camembert, pomme Golden, raisins secs.

Ingrédients (1portion)

- 40 gr de camembert bien fait
- ½ pomme Golden en 6 tranches
- 10 gr de raisins secs
- Vinaigre balsamique

Cuisson

- Mouiller les tranches de pomme avec le vinaigre balsamique
- Déposer les tranches de pomme sur la feuille de brick
- Répartir les raisins secs
- Déposer le fromage dessus et poivrer
- Laisser cuire 1 minute 30 à 2 minutes à 240 °C.



Brick poire d'Ambert

Fourme d'Ambert, poire.

Ingrédients (1portion)

- 40 gr de fourme d'Ambert
- ¼ de poire fraîche ou au sirop en 3 morceaux
- ½ tranche de pain de mie complet 12 x 12 cm
- Vinaigre balsamique

Cuisson

- Faire griller le pain dans le toaster
- Déposer le pain sur la feuille de brick.
- Déposer les morceaux de poire sur la tranche de pain
- Déposer le fromage dessus et poivrer
- Laisser cuire 1 minute 30 à 2 minutes à 240 °C.

Variantes

- Même recette dans une galette sarrazin.
- Même recette avec des fromages bleu.



Brick Anchoïade

Mozzarella, tomates fraîches, filets d'anchois.

Ingrédients (1portion)

- 30 gr de mozzarella
- 2 filets d'anchois
- ¼ de tomate fraîche en 2 tranches
- ½ tranche de pain de mie complet 12 x 12 cm
- 1 gr d'ail moulu déshydraté
- 3 gr de persil déshydraté

Cuisson

- Faire griller le pain dans le toaster
- Déposer le pain sur la feuille de brick et saupoudrer d'ail.
- Déposer les tranches de tomates sur le pain.
- Déposer les filets d'anchois sur la tomate et saupoudrer de persil
- Déposer le fromage dessus et poivrer
- Laisser cuire 1 minute 30 à 2 minutes à 240 °C.

Variantes

- Même recette dans une galette sarrazin.



Brick pomme emmental

Emmental râpé, pomme Granny Smith râpée.

Ingrédients (1portion)

- 50 gr de d'emmental rapé
- ½ pomme Granny Smith râpée
- ½ œuf dur râpé

Cuisson

- Mélanger les 3 râpés
- Déposer le mélange sur la feuille de brick et poivrer
- Laisser cuire 1 minute 30 à 2 minutes à 240 °C.



Brick de Bourgogne

« Omelette au fromage »

Epoisses de Bourgogne, pomme de terre.

Ingrédients (1portion)

- 30 gr d'époisses de Bourgogne
- 30 gr de pomme de terre en cube 1x1 cm
- 1 œuf frais

Cuisson

- Battre l'œuf en omelette, salez et poivrer
- Répartir les pommes de terre sur la feuille de brick
- Répartir le fromage dessus
- Mouiller avec l'œuf battu en omelette
- Laisser cuire 2 à 3 minutes à 240 °C.

Variantes

- Toutes les omelettes au fromage.



Brick aux asperges

« Omelette au fromage »

Fromage d'Abondance, asperges.

Ingrédients (1portion)

- 40 gr de fromage d'Abondance
- 30 gr de petites asperges en conserve
- 1 œuf frais

Cuisson

- Battre l'œuf en omelette, salez et poivrer
- Répartir les asperges sur la feuille de brick
- Répartir le fromage dessus
- Mouiller avec l'œuf battu en omelette
- Laisser cuire 2 à 3 minutes à 240 °C.



Brick poisson fumé Gouda

Sprats, Gouda.

Ingrédients (1portion)

- 1 sprat (petit poisson fumé)
- 40 gr de Gouda
- ½ tranche de pain de mie complet 12 x 12 cm
- Jus de citron
- Vinaigre balsamique

Cuisson

- Faire griller le pain dans le toaster
- Découper le sprat en morceaux
- Déposer le pain sur la feuille de brick.
- Déposer les morceaux de sprat
- Mouiller avec le vinaigre balsamique et le jus de citron
- Déposer le fromage dessus et poivrer
- Laisser cuire 1 minute 30 à 2 minutes à 240 °C.

Variantes

- Même recette avec d'autres poissons fumés : haddock,
- Même recette dans une galette sarrazin.



Brick Tête de moine

Tête de moine, chorizo, pommes de terre.

Ingrédients (1portion)

- 40 gr de pomme de terre en cube 1x1 cm
- 60 gr de chorizo en 3 tranches
- 20 gr de fromage Tête de moine
- 5 gr de persil déshydraté
- Huile d'olive

Cuisson

- Répartir les cubes de pommes de terres sur la feuille de brick
- Arroser de quelques gouttes d'huile d'olive
- Déposer les tranches de chorizo en triangle
- Déposer le fromage dessus et poivrer
- Laisser cuire 1 minute 30 à 2 minutes à 240 °C.

Variantes

- Même recette dans une galette sarrazin.



Brick Roquefort pécan

Roquefort, noix de pécan, crème fraîche.

Ingrédients (1portion)

- 30 gr de Roquefort
- 20 gr de crème fraîche épaisse
- 15 gr de noix de pécan
- ½ tranche de pain de mie complet 12 x 12 cm

Cuisson

- Faire griller le pain dans le toaster
- Déposer le pain sur la feuille de brick.
- Tartiner le pain de crème fraîche
- Déposer les noix de pécan
- Déposer le fromage dessus et poivrer
- Laisser cuire 1 minute 30 à 2 minutes à 240 °C.

Variantes

- Même recette avec des noix classiques
- Même recette dans une galette sarrazin.



Brick Salers et champignons

Formage Salers, champignons de paris, poulet.

Ingrédients (1portion)

- 50 gr de Salers
- 20 gr de champignons frais émincés
- 40 gr de poulet fumé émincé

Cuisson

- Déposer le poulet sur la feuille de brick.
- Disposer les champignons émincés
- Déposer le fromage dessus et poivrer
- Laisser cuire 1 minute 30 à 2 minutes à 240 °C.

Variantes

- Même recette dans une galette sarrazin.



Brick Saumon Marcellin

Saumon fumé, Saint Marcellin, baies roses.

Ingrédients (1portion)

- 40 gr de Saumon fumé
- 10 gr de crème fraîche épaisse
- 30 gr de Saint Marcellin
- ½ tranche de pain de mie complet 12 x 12 cm
- Huile d'olive
- Jus de citron

Cuisson

- Faire griller le pain dans le toaster
- Déposer le pain sur la feuille de brick.
- Mouiller le pain avec quelques gouttes d'huile d'olive
- Tartiner le pain de crème fraîche
- Déposer le saumon fumé et arrosez d'un filet de jus de citron
- Déposer le fromage dessus et poivrer
- Laisser cuire 1 minute 30 à 2 minutes à 240 °C.

Variantes

- Même recette dans une galette sarrazin.



Brick poulet 3 fromages

Poulets, Parmesan, Emmental, Comté, muscade

Ingrédients (1portion)

- 50 gr de poulet émincé
- 20 gr d'emmental
- 10 gr de Parmesan
- 20 gr de Comté
- Noix de muscade et poivre

Cuisson

- Déposer le poulet sur la feuille de brick
- Déposer les fromages dessus et poivrer
- Laisser cuire 1 minute 30 à 2 minutes à 240 °C.

Variantes

- Même recette dans une galette sarrazin.



Brick Beaufort Jambon sec

Beaufort, jambon de pays, pommes de terre.

Ingrédients (1portion)

- 50 gr de Beaufort
- 30 gr de pomme de terre en cube 1x1 cm
- 30 gr de pétales de jambon de pays

Cuisson

- Déposer les pommes de terre sur la feuille de brick
- Disposer le jambon de pays.
- Déposer le fromage dessus et poivrer
- Laisser cuire 1 minute 30 à 2 minutes à 240 °C.

Variantes

- Même recette dans une galette sarrazin.



Brick Aligot au Cantal

Cantal jeune, pommes de terre.

Ingrédients (1portion)

- 50 gr de tome fraîche de Cantal
- 50 gr de pomme de terre en cube 1x1 cm

Cuisson

- Déposer les pommes de terre sur la feuille de brick
- Déposer le fromage dessus et poivrer
- Laisser cuire 2 minutes à 240 °C.

Variantes

- Même recette dans une galette sarrazin.



Brick Morue Maroilles

Morue fraîche, pommes de terre, Maroilles.

Ingrédients (1portion)

- 30 gr de Maroilles
- 30 gr de morue fraîche dessalée (prête à l'emploi)
- 40 gr de pomme de terre en cube 1x1 cm

Cuisson

- Déposer les pommes de terre sur la feuille de brick
- Disposer les morceaux de morue
- Déposer le fromage dessus et poivrer
- Laisser cuire 2 minutes à 240 °C.

Variantes

- Même recette dans une galette sarrazin.



Brick Knack Munster

Saucisse knack fumée, pommes de terre, Munster.

Ingrédients (1portion)

- 30 gr de Munster
- ½ saucisse knack fumée coupée en morceaux
- 40 gr de pomme de terre en cube 1x1 cm

Cuisson

- Déposer les pommes de terre sur la feuille de brick
- Disposer les morceaux de saucisse
- Déposer le fromage dessus et poivrer
- Laisser cuire 2 minutes à 240 °C.

Variantes

- Même recette dans une galette sarrazin.



Brick Pomme Neufchâtel

Pomme Golden, Neufchâtel.

Ingrédients (1portion)

- 30 gr de Neufchâtel
- ½ pomme en tranches
- ½ tranche de pain de mie complet 12 x 12 cm
- Beurre salé

Cuisson

- Faire griller le pain dans le toaster
- Beurrer la tranche de pain
- Déposer le pain sur la feuille de brick
- Déposer les tranches de pommes sur le pain
- Déposer le fromage dessus et poivrer
- Laisser cuire 1 minute 30 à 2 minutes à 240 °C.

Variantes

- Même recette dans une galette sarrazin.



Brick aux Pâtes

Pâtes cuites (cannelloni, spaghetti,...), sauces, fromage.

Ingrédients (1portion)

- 70 gr de pâtes cuites
- 10 gr de sauce
- 30 gr de fromage

Cuisson

- Déposer les pâtes sur la feuille de brick
- Disposer un peu de sauce
- Déposer le fromage dessus et poivrer
- Laisser cuire 2 minutes à 240 °C.

Variantes

- Cette recette peut aussi fonctionner sans la feuille de brick et sans sauce.



Brick à l'œuf

Œuf, fromage râpé.

Ingrédients (pour 5 bricks)

- 5 œufs
- 160 gr de fromage râpé

Cuisson

- Déposer le fromage sur la feuille de brick
- Casser l'œuf sur le fromage
- Saler et poivrer.
- Laisser cuire 3 minutes à 240 °C.



Brick chèvre sirop d'érable

Chou-fleur, chèvre, sirop d'érable.

Ingrédients (pour 4 bricks)

- 400 g de chou-fleur Prince de Bretagne
- 4 feuilles de brick
- 160 gr de fromage de chèvre en bûche
- 100 gr d'oignons émincés
- 4 cuillères à soupe de sirop d'érable
- sel, poivre

Préparation

- cuire le chou-fleur à l'eau et le détailler en petits morceaux.
- couper fromage de chèvre en 8 rondelles.

Cuisson

- Poser une rondelle de chèvre sur la feuille de brick.
- Déposer la moitié des oignons émincés sur le chèvre.
- Garnir de chou-fleur.
- Disposer le reste des oignons.
- Arroser d'une cuillère de sirop d'érable.
- Saler, poivrer.
- Laisser cuire 1,5 minute à 240 °C.



Sardines en feuilles de brick

Sardine, pesto, tomate, mozzarella.

Ingrédients (pour 6 bricks)

- 12 filets de sardines
- 4 tomates pelées écrasées
- 1 petit pot de pesto
- 120 gr de mozzarella en 6 tranches
- 3 tranches de pain de mie complet coupées en diagonale.
- Sel et poivre du moulin

Cuisson

- Poser un demi pain de mie complet dans la brick.
- Badigeonner le pain de mie avec du pesto.
- Déposer 2 filets de sardine sur le pain de mie.
- Recouvrir de tomates écrasées.
- Disposer une tranche de mozzarella par-dessus.
- Saler, poivrer.
- Laisser cuire 1,5 minute à 240 °C.



Brick chèvre au jambon

Chèvre, jambon, tomate, persil.

Ingrédients (pour 4 bricks)

- 2 tranches de jambon hachées grossièrement.
- 4 tomates pelées écrasées.
- 4 tranches de fromage de chèvre en bûche.
- 2 tranches de pain de mie complet coupées en diagonale.
- Persil déshydraté.
- Sel et poivre du moulin

Préparation

- Mélanger le persil avec la tomate écrasée.

Cuisson

- Poser un demi pain de mie complet dans la brick.
- Déposer la tomate écrasée mélangée.
- Disposer le jambon.
- Poser une tranche de fromage de chèvre.
- Saler et poivrer.
- Laisser cuire 2 minutes à 240 °C.



Brick boudin blanc abricot

Boudin blanc, fromage de chèvre frais, abricots secs.

Ingrédients (pour 4 bricks)

- 100 gr de boudin blanc.
- 180 gr de fromage de chèvre frais.
- 8 abricots secs.
- Sel, poivre.

Préparation

- Couper le boudin en rondelles.

Cuisson

- Déposer des rondelles de boudin blanc dans la brick.
- Etaler le fromage de chèvre frais.
- Saler et poivrer.
- Déposer 2 abricots sur le fromage frais.
- Laisser cuire 1,5 minute à 240 °C.



Crêpe aux 3 fromages

Chèvre, emmental, bleu d'Auvergne.

Ingrédients (6 crêpes)

- 6 rondelles de bûche de chèvre.
- 240 gr de fromage râpé.
- 120 gr de bleu d'Auvergne.
- Poivre.

Cuisson

- Déposer la crêpe à plat. Déposer un peu de fromage râpé.
Plier la crêpe en deux.
- Déposer une rondelle de chèvre.
- Déposer un peu de fromage râpé.
- Poivrer.
- Laisser cuire 1 minute à 220 °C.



Crêpe chèvre saumon.

Saumon, épinards, fromage de chèvre.

Ingrédients (8 crêpes)

- 8 darnes de saumon.
- 8 rondelles de fromage de chèvre en bûche.
- 480 gr d'épinards hachés.
- Fromage cantadou.
- Jus de citron.
- Epices provençales.

Préparation

- Faire cuire les épinards hachés. Essorer. Arroser de jus de citron. Mélanger avec les épices provençales.
- Faire cuire les darnes au four, sur un peu d'huile, couverte d'épices provençales.

Cuisson

- Déposer la crêpe à plat. Déposer un peu de fromage Cantadou. Plier la crêpe en deux.
- Déposer les épinards.
- Poser la rondelle de fromage de chèvre.
- Disposer la darne de saumon entière.
- Saler, poivrer.
- Laisser cuire 1 minute à 220 °C.



Crêpe italienne

Tomate, basilic, parmesan.

Ingrédients (6 crêpes)

- 6 tomates pelées.
- 6 feuilles de basilic.
- 4 c. à soupe de parmesan râpé.
- Ail déshydraté.
- Persil.
- 1 c. à soupe de pignons de pin.
- 15 cl d'huile d'olive.
- Sel, poivre.

Préparation

- Mélanger le persil et l'ail avec la tomate écrasée et l'huile.

Cuisson

- Déposer la crêpe à plat. Déposer un peu de parmesan.
Plier la crêpe en deux.
- Déposer les tomates écrasées.
- Disposer les pignons de pain et la feuille de basilic.
- Laisser cuire 1 minute à 220 °C.

