

Nems aux pommes et au reblochon



Entrée **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 5 mn

Cuisson : 5 mn

Des nems originaux et très rapides à préparer... Une belle façon de mettre en appétit avant un repas !

Recette proposée par : Géraldine Lechêne

Ingrédients

- 4 feuilles de brick
- 2 pommes
- reblochon
- 8 cerneaux de noix
- beurre
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Dans une poêle, faites revenir dans du beurre les pommes coupées en morceaux.
- 2 Déposez au centre d'une feuille de brick 1/8 de reblochon, des morceaux de pommes, 2 cerneaux de noix en morceaux. Salez, poivrez.
- 3 Préchauffez le four à 200°C, thermostat 6-7.
- 4 Fermez la feuille de brick en petit paquet et la badigeonner de beurre fondu.
- 5 Enfournez pendant 5 minutes. Surveillez la cuisson car les bricks brûlent rapidement.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

