

# Nems Croustillants Alsaciens



Pour 6 croustillants

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 30 minutes

- 3 feuilles de brick
- 300 g de choucroute cuite
- 190 g de lard fumé
- 1 oignon
- 1/2 c à café de graines de cumin
- Poivre (mélange de 5 baies)
- Beurre fondu

Préparez la garniture : Émincez l'oignon.

Coupez le lard fumé en lardons.

Dans une sauteuse (sans matière grasse), Faites revenir les lardons avec l'oignon émincé pendant 10 minutes sur feu moyen en mélangeant souvent.

Ajoutez la choucroute et les graines de cumin et laissez cuire 5 minutes.

Poivrez. Attention n'ajoutez pas de sel avant d'avoir goûté. *Pour ma part, je n'ai pas mis de sel, la choucroute et le lard étant déjà suffisamment salé.*

Laissez tiédir.

Préchauffez le four à 180° C (160° C).

Montage des croustillants : Coupez les feuilles de brick en 2 parties. Pour attendrir la feuille de brick, badigeonnez légèrement de beurre fondu.

Déposez la valeur de 2 cuillères à soupe (environ) de garniture au centre mais vers la partie arrondie de la feuille.

Rabattez le côté gauche de la feuille puis le côté droit (le sens n'a pas d'importance).

Rabattez la partie inférieure en enroulant le tout.

Faites de même pour les autres croustillants.

Pour souder vos croustillants, vous pouvez utiliser un peu de blanc d'œuf. *J'en n'ai pas utiliser cette fois.*

Placez-les sur une plaque la fermeture en dessous. *Les croustillants resteront ainsi hermétiques.*

Badigeonnez légèrement de beurre ce qui permettra aux croustillants de bien dorer.

Glissez au four pour 15 minutes

Servez vos croustillants avec une petite salade verte ou du mesclun (mélange de jeunes pousses).