

## Bricks d'endives, jambon, Comté et noix

Pour 5 bricks :

- 5 feuilles de brick
- 1 petite endive
- 1 càc d'huile d'olive
- 3 tranches de jambon (parce qu'il m'en restait 3 mais 2 auraient largement suffi)
- 10 fines tranches de Comté
- quelques morceaux de noix

Laver l'endive, l'essuyer, couper sa base et une partie de sa base en creusant en formant un cône pour enlever l'amertume. L'émincer finement.

Faire chauffer l'huile dans une poêle anti-adhésive chaude et faire cuire les endives 10 à 15 min. Saler et poivrer.

Couper le jambon en dés. Le mélanger à l'endive hors du feu.

Déposer un petit tas du mélange endive-jambon au centre de la feuille de brick. Ajouter quelques petits morceaux de moix et recouvrir avec 2 fines tranches de Comté. Renouveler l'opération avec les 4 feuilles de brick restantes.

Rabattre le côté inférieur de la feuille vers le centre, puis le côté supérieur vers le centre et rabattre les côtés gauches et droite sous la feuille de façon à former un carré.

Déposer chaque carré sur la plaque du four recouverte de papier cuisson.

Enfourner à 180°C pendant 10 à 15 min.

