

# Mini-corolles jambon-fromage et magret-tapenade

*Pour 40 mini-corolles (20 de chaque)*

*Préparation : 20 min – Cuisson : 15 min*

## Ingrédients :

- 4 feuilles de brick,
- 100g de râpé de jambon
- 50g de râpé de fromage (mimolette/emmental)
- 2cc de tapenade
- 90g de magret de canard fumé
- 4 œufs+2 jaunes
- 40cl de crème liquide
- Sel et poivre
- Huile



*Ustensiles spécifiques : un moule de 20 empreintes à mini-cannelés et un pinceau alimentaire.*

## Réalisation :

### \*1<sup>ère</sup> recette :

- Couper chaque feuille de brick en 2, puis chaque moitié en 2 et chaque quart en 2. Cela fait 8 triangles dans une feuille.
- Napper chaque triangle d'un peu d'huile.
- Plier chaque triangle en deux et garnir les empreintes à l'aide de cette feuille pliée.
- Garnir d'un peu de râpé de jambon et recouvrir de fromage râpé.
- Dans un bol, mélanger 2 œufs + 1 jaune avec 20cl de crème.
- Garnir chaque corolle de cette préparation.
- Saler et poivrer.
- Enfourner pour 15 min au four préchauffer à 150°C.

### \*2<sup>ème</sup> recette :

- Procéder à l'identique pour les feuilles de brick,
- Garnir chaque corolle d'une demie tranche de magret.
- Dans le mélange œufs-crème, ajouter la tapenade et verser sur les corolles.
- Cuire 15 min au four préchauffé à 150°C.

*Bon appétit !*