

BRICK AUX PETITS LARDONS, CHAMPIGNONS ET CRÈME



Une recette de **brick** inspirée des recettes montagnardes. Ce **brick** est composé de petits lardons, de tranches de **champignon**, de crème fraîche et bien sûr d'un oeuf. Une recette facile à faire avec et pour les enfants.

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE :

4 feuilles de pâte filo ou feuilles de brick 4 oeufs 4 **champignons** frais 100 g d'allumettes de lardon 2 cuillers à café de crème fraîche 2 cuillers à soupe d'huile 1 poêle Sel et poivre

LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

Selon son âge, aidez votre enfant à :

Couper les champignons en tranches fines. Sortir une feuille de brick et la poser sur le plan de travail. Répartir le fromage râpé sur la feuille de brick. Ajouter les allumettes de lardon sur le fromage. Répartir les tranches de champignon. Casser un oeuf au centre de la feuille de brick. Ajouter 1/2 cuiller à café de crème fraîche. Saler et poivrer selon le goût. Rabattre l'un des bords vers le centre. Rabattre vers le centre le bord opposé. Faire la même chose avec les deux autres bords. Huiler la poêle et la mettre à chauffer. Attendre que la poêle soit chaude puis déposer les bricks dedans et les faire dorer 1 minute de chaque côté. Servir immédiatement accompagné d'un légume ou d'une salade.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €

2,69 €



Tablier en coton avec poche



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr