

# Brick de reblochon, magret fumé et Friseline

## La vinaigrette

- 1- Mélangez l'huile de noisette et le vinaigre de vin rouge. Salez, poivrez.
- 2- Réservez.

## La Friseline

- 1- Emincez la Friseline en morceaux de taille moyenne. Assaisonnez avec la vinaigrette.
- 2- Réservez.

## Les bricks de reblochon

- 1- Préchauffez le four à 180°C.
- 2- Pliez chaque feuille de brick en deux.
- 3- Enveloppez les parts de Reblochon dans les bricks et veillez à bien plier chaque extrémité.
- 4- Dorez les bricks dans une poêle à l'huile d'olive.
- 5- Une fois les bricks dorées, les mettre au four environ 5 minutes.

### *Pour 4 personnes*

- 3 Friseline
- 8 feuilles de brick
- 8 parts de Reblochon
- 20 tranches de magret fumé
- Ciboulette
- 40 g de noisettes grillées concassées
- 4 cuill. à soupe d'huile de noisette
- 1 cuill. à soupe de vinaigre de vin rouge

- Huile d'olive
- Sel, Poivre