

Brick saumon petits pois ricotta



Pour 10 petites bricks :

- 1/2 pot de ricotta
- 1 oeuf
- 80g de petits pois surgelés
- 4 tranches de saumon fumé
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- 5 feuilles de bricks coupées en 2
- sel, poivre

Décongelez les petits pois en les mettant 8 min dans l'eau bouillante salée.

Découpez les tranches de saumon en fines lamelles.

Préchauffez le four à 180°C (th6).

Dans un saladier, mélangez la ricotta, la crème et l'oeuf. Ajoutez les petits pois égouttés et le saumon. Salez légèrement (à cause du saumon) et poivrez.

Mettez une bonne cuillère de farce sur la feuille de brick découpée et pliée. Fermez en triangle.

Posez la brick sur du papier sulfurisé et recommencez de la même manière pour les autres feuilles.

Mettez au four une trentaine de minutes en retournant à mi-temps.