

Croustillants au fromage et à l'ail rose confit de Thierry Bardou, Auberge Le Garde-Pile, Lautrec



Ingrédients pour une douzaine de croustillants:

- champignons de Paris
- 200 gr de fromage Saint-Nectaire ou autre fromage gras
- ail rose confit
- feuilles de brik



Essuyer et émincer une douzaine de gros champignons de Paris. Faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile. Saler et poivrer.

Couper des tranches de Saint-Nectaire ou d'un autre fromage gras. Enlever la croûte.

Quand les champignons sont cuits, les mettre à refroidir dans un bol. On peut alors commencer à préparer les croustillants.



Placer une tranche de fromage sur une feuille de brik, poser dessus des gousses d'ail rose confit coupées en deux (1), puis une couche de champignons cuits. Puis former un petit paquet en repliant de chaque côté la brik et en enroulant. Badigeonner d'eau le bord pour le coller et empêcher que le croustillant ne se défasse.

Répéter l'opération pour obtenir le nombre de croustillants désirés.

Faire revenir les croustillants dans une poêle avec un peu d'huile, en commençant par le côté champignons pour que le fromage ne fonde pas trop vite. Terminer la cuisson côté fromage.

Servir avec une salade verte.

(1) **L'ail rose confit** se trouve déjà prêt en bocaux. On peut aussi le préparer soi-même : peler des gousses d'ail, les mettre dans une casserole. Couvrir avec un mélange de vinaigre (1/3) et d'huile (2/3). Ajouter du sel, quelques grains de poivre vert et une feuille de laurier. Faire mijoter à feu très doux pendant une heure.