

## BRICK AU SAUMON FUMÉ ET AU FROMAGE



### RÉALISATION DE BRICK AU SAUMON FUMÉ ET AU FROMAGE

**Brick au saumon fumé.** Une [recette de brick](#) à faire avec les enfants.

### LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE :

4 feuilles de pâte filo ou feuilles de brick 4 oeufs 2 grosses tranches de saumon fumé ou 4 petites 60 g de fromage râpé 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 tranches de saumon en lamelles. Sortir une feuille de brick et la poser sur le plan de travail. Casser un oeuf au centre de la feuille de brick. Répartir le saumon fumé tout autour de l'oeuf. Ajouter 1/4 du fromage râpé. 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 €**

à partir de

**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](https://10doigts.fr)