

Cigares au poireau et au comté

Le poireau - mis à part dans les soupes - ce n'est pas le légume le plus facile à accommoder ! Il s'associe merveilleusement avec d'autres compères végétaux - mais tout seul c'est plus délicat ! Surtout si dans l'assistance des goûteurs se trouvent des mini-vous ;)

L'astuce est d'y associer du fromage - il adoucit la force du poireau et le rend très gourmand !

Avec le coeur de Comté, vous aurez une tablée régalée et repue, que demander de plus ;)

En plus, si vous avez des petits ou grand commis ils seront ravis de se prêter à l'opération du pliage ! Vous pourrez donc facilement doubler les doses, le temps de confection sera le même :) mais vous vous régalez en double!

Si jamais vous en réchauffez plus tard, je vous conseille de faire cette opération au four et non au micro-ondes, pour qu'ils gardent leur croustillant !

De votre côté quelle est votre meilleure recette avec du poireau, que du poireau ?

[Imprimer](#)

Cigares au poireau et au comté

Temps de préparation: 30 minutes

Temps de cuisson: 20 minutes

Temps total: 50 minutes

Pour 8 cigares

Ingredients

- 8 [feuilles de bricks](#) 500 g de [poireaux en rondelles](#)
- 100 g de fromage frais
- 100 g de comté
- 1 oeuf
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Instructions

1. Dans une grande poêle verser 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et ajouter les poireaux, faire cuire à feu moyen pendant 20 minutes, les poireaux doivent avoir perdu toute leur eau et commencer à caraméliser.
2. Les verser dans un blender et ajouter l'oeuf et le fromage frais. Bien mixer. Si vous n'avez pas de blender faites cette opération dans un saladier avec un mixeur plongeant.
3. Salez et poivrez à votre convenance.
4. Coupez le comté en rectangles fins.
5. Préchauffer le four à 200°C.
6. Dérouler une feuille de brick et badigeonnez là légèrement d'huile d'olive.
7. Ajouter une cuillère à soupe de préparation (et disposer légèrement en forme de rectangle) aux poireaux sur le haut de la feuille. Ajouter un morceau de comté, puis replier la petite partie de feuille de brick qui se trouve en haut de la préparation vers le bas pour épouser les poireaux. Rabattre les côtés bien serrés à la préparation puis continuer à rouler les cigares sur eux-mêmes jusqu'en bas de la feuille.
8. Disposer le cigare sur une plaque à pâtisserie, côté fermé vers le haut (pour que le côté ouvert soit contre la plaque, et ainsi puisse se souder à la cuisson).
9. Faire de même pour toutes les feuilles de bricks.
10. Badigeonner d'huile d'olive et enfourner pour 20 minutes, le temps que les cigares dorent.
11. Puis servir bien chaud !

Y a pas que les frites dans la vie

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>

Astuce : au lieu de plier façon "nem", plier en samossas ou même alterner les 2 ! vous pouvez même saupoudrer de graines de sésame après avoir badigeonner, pour avoir une jolie déco et encore plus de croustillant ;)
