

Briwat de Brugge Fleuron aux raisins rôtis



Ingredienten:

Ingrédients pour 4 personnes

- 400 g de raisins rouges sans pépins, sans les rafles
- 1 cs d'huile d'olive
- 4 brins de romarin, uniquement les aiguilles, finement hachées
- sel marin et poivre noir

Pour les briwats

- 4 feuilles de pâte filo
- 4 cs d'huile d'olive
- 40 g de noix, hachées
- 160 g de Brugge Fleuron, en dés

Préparation:

1. Préchauffez le four à 200 °C.
2. Coupez les raisins en deux. Mélangez-les avec l'huile d'olive, le romarin, le sel marin et le poivre noir dans un plat allant au four. Faites rôtir 20 minutes dans le four préchauffé.
3. Dépliez délicatement les feuilles de pâte filo sans les déchirer. Découpez chaque feuille dans le sens de la longueur en 3 bandes. Badigeonnez d'un peu d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau.
4. Déposez une petite cuillère de noix hachées dans le coin inférieur gauche. Déposez-y un dé de Brugge Fleuron. Pliez en diagonale pour obtenir un triangle. Continuez de plier vers le haut, d'abord sur le côté droit, puis sur le long côté, jusqu'à ce que vous arriviez en haut de la bande. Répétez l'opération avec le reste des ingrédients.
5. Disposez les briwats sur une plaque de cuisson tapissée de papier cuisson. Badigeonnez légèrement la partie supérieure d'huile d'olive. Enfouissez avec les raisins pendant les 10 dernières minutes.

Servez les briwats avec les raisins rôtis.

4 personen

60 min

Hors-d'oeuvre

2

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/briwat-de-brugge-fleuron-aux-raisins-rotis>