

Chaussons aux poireaux



Ingrédients pour 4 personnes :

- 12 feuilles de brick
- ½ fromage Maroilles
- 4 poireaux
- 75 g beurre
- Sel & poivre

Les étapes

Épluchez et émincez finement les poireaux. Découpez le Maroilles en tranches.

Dans une casserole, faites suer les poireaux à feu doux avec 50 g de beurre pendant 25 minutes, sans oublier de remuer régulièrement.

Préchauffez le four th 7 (210°).

Faites fondre le reste de beurre. Badigeonnez-en les feuilles de brick après les avoir étalées sur le plan de travail.

Au centre de chaque feuille, déposez un peu de fondue de poireaux. Ajoutez deux tranches de Maroilles, poivrez puis repliez les feuilles de brick en forme de chausson.

Posez les chaussons sur la plaque du four tapissée de papier sulfurisé. Enfournez environ 10 minutes. Dès que les feuilles de brick sont dorées, sortez du four et servez aussitôt.

Astuces et conseils pour Chaussons aux poireaux

Pour varier les saveurs, remplacez la moitié du Maroilles par du Roquefort ou du Gorgonzola.

Source : [Chaussons aux poireaux facile : découvrez les recettes de Cuisine Actuelle](#)