

## **Aumônière au Rocamadour** **(Recette de Marie-Agnès)**

Par personne

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 5 minutes

1 feuille de brick

1 Rocamadour (ou un cabécou) pas trop fait

½ pomme

1 cuillère à café de miel

1 cerneau de noix

beurre, poivre

Faire colorer à la poêle la pomme coupée en rondelles dans un peu de beurre.

Badigeonner la feuille de brick avec un peu de beurre fondu, poser les lamelles de pomme au centre, puis le Rocamadour et une peu de miel. Poivrer et poser le cerneau de noix avant de fermer la feuille de brick en aumônière à l'aide d'un brin de fil ou d'une pique en bois.

Mettre à four chaud quelques minutes : la feuille de brick se colore très vite et le fromage doit juste être chaud sans fondre. Servir avec une salade mélangée assaisonnée de vinaigrette à l'huile de noix.