



**BRICKS EXPRESS A LA MOZZARELLA ET DELICE DE DINDE FUMEE**

Pour 4 personnes — Préparation : 3 min. — Cuisson : 2-3 min.

Ingrédients :

- 4 tranches de Délice de Dinde Fumé ISLA DELICE
- 8 feuilles de brick
- 250g de mozzarella di buffala
- 8 brins de ciboulettes
- Poivre

Préparation :

Étalez sur une feuille de brick, une demi-tranche de Délice de Dinde Fumé  
Placez en son centre un bâtonnet de mozzarella di buffala. Parsemez d'un  
brin de ciboulette ciselé et quelques tours de moulin à poivre.  
Repliez les bords sur la farce et roulez pour former des cigares.  
Procédez de la même manière pour chaque feuille de brick.  
Dorez ensuite dans une poêle avec un filet d'huile sur feu moyen 2min de  
chaque côté, ou enfournez 5min à 220° en les beurrant un peu au préalable.