



Les crock'n'roll

Pour 20 croûstillants • Préparation : 30 minutes
Cuisson : 20 minutes

Ingrédients

-  10 feuilles de brick
-  250 g de framboises
-  125 g de poudre d'amande
-  140 g de chocolat blanc
-  2 cuillerées à soupe de sucre
-  50 g de beurre

TES PARENTS VONT CRAQUER !



1 Allume le four à 200 °C (th. 7). Fais fondre le beurre. Hache le chocolat, puis mélange-le dans un bol avec le sucre et la poudre d'amande.



2 Coupe chacune des feuilles de brick en deux. Badigeonne soigneusement chaque demi-feuille de brick avec un peu de beurre fondu.



3 Pose chaque feuille de brick devant toi, pointe en haut. Ajoute dessus une cuillerée à café de poudre d'amande au chocolat et 2 ou 3 framboises.



4 Rabats les côtés de la feuille et roule-la serrée comme un nem. Pose les croûstillants sur une plaque et mets-les au four pendant 20 minutes.