

# Cigares de bricks aux blettes, poireaux, estragon et petits lardons



“ Les blettes se marient très bien avec l’estrragon. J’avais préparé cette recette pour [le concours du meilleur accord mets – vin de Gigondas](#). Le vin a valorisé le goût en estragon, sans pour autant mettre en valeur le vin. Je n’ai donc pas retenu cette recette qui était excellente. ”

## Les Ingrédients :

(Pour 20 bricks) :

- 100 g de [poireaux](#) (cœur)
- 300 g de [blettes](#) (côtes et feuilles)
- 100 g de lardons
- 1 œuf
- 20 à 40 feuilles d’[estrragon](#)
- 10 feuilles de brick
- Huile de pépins de raisins
- Sel et poivre

## Les Étapes :

Rincez les [blettes](#) puis séparez les côtes des feuilles. Émincez finement et séparément les côtes et les feuilles de [blettes](#). Émincez le [poireau](#) débarrassé du sable et/ou de la terre.

Faites revenir les lardons. Une fois bien cuits et dégraissés, ajoutez-y le [poireau](#) émincé et les côtes de [blettes](#). Faites dorer une bonne dizaine de minutes. Ajoutez les feuilles de [blettes](#). Laissez-les cuire au encore une dizaine de minutes. Assaisonnez. Ajoutez l’œuf battu. Réservez.

Coupez les ronds de feuilles de bricks en 2. Dans chaque demie feuille, déposez 1 belle cuillère à soupe du mélange de légumes et 2 à 4 feuilles d’estragon.

Refermez en les roulant (pas besoin de refermer les extrémités) pour en faire de longs cigares. Déposez tous les cigares de bricks sur une plaque de cuisson. Badigeonnez-les des deux côtés, d’huile de pépins de raisins.

Enfournez dans le milieu du four préchauffé à 250°C. Réduisez la température à 230°C et faites cuire 10 minutes de chaque côté.

Servez immédiatement ou passez au four avant de déguster question de leur redonner un peu de craquant!

## Et Que Dire De Plus ?

→ Je les ai servis avec des [chips de betteraves](#).

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/cigares-de-bricks-aux-blettes-poireaux-estrragon-et-petits-lardons>