 **Mini-bricks ricotta**

 **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 2 feuilles de brick**
**- 100 g de ricotta
- 6 cerneaux de noix**
**- ciboulette**
**- sel (**[**aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/)**)**
**- poivre du moulin**
**- Piment d'Espelette**
**- beurre fondu**

**Une plaque à four**
**Préchauffage du four à 200°C (Chaleur tournante)**

Concasser grossièrement les noix et les faire dorer à sec dans une poêle. Laisser refroidir.
Mélanger la ricotta avec une cuillerée à soupe de ciboulette hachée, les noix,
du sel ([**aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) pour moi), du poivre et un peu de piment d'Espelette.
Découper chaque feuille de brick en 4 bandelettes.
Plier chaque bande en triangle après l'avoir garnie de farce.
Déposer une demi-cuillerée  de farce sur le bas d'une bandelette.
Prendre le coin en bas à droite et le replier vers la gauche pour former un triangle.
Appuyer délicatement du bout des doigts pour répartir la farce dans le triangle.
Rabattre le triangle sur la droite, le log du bord de la bande.
Continuer ainsi en rabattant le triangle à droite ou à gauche, toujours le long de la bande jusqu'au bout de celle-ci.
Il faut alors former une pointe avec le morceau qui reste en le pliant (moi je l'ai coupé) et glisser cette pointe sous le dernier pli formé, comme si on fermait une enveloppe.
Badigeonner chaque petit triangle avec du beurre fondu et le déposer sur la plaque.
Enfourner pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce que les triangles soient bien dorés (je les ai retournés à mi-cuisson).
Déguster tout chaud.