

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Croustillants de brick au chèvre

Cette sympathique petite entrée croustillante et toute légère est la bienvenue....



J'ai trouvé cette recette sur la magazine "Elle à table" de juillet-août 2010.

Prise par le temps, la décoration n'a pas été très élaborée, comme vous pouvez le voir sur la photo mais la prochaine fois, je ferais mieux, c'est promis ! Un mini filet d'huile d'olive entre les petites tomates aurait donné une petite touche de couleur en +, par exemple et pourquoi pas quelques petites feuilles de roquette. A vous de créer, sur la base de cette recette...

Pour 6 personnes

6 feuilles de brick (ou plus)
250 g de chèvre frais (type Petit Billy)
Pousses d'épinards ou roquette
Paprika - poivre du moulin
Huile d'olive - Huile de tournesol
1 jaune d'oeuf

Découpez 6 ronds dans chaque feuille de brick (pour chaque croustillant) à l'aide d'un verre retourné et d'un petit couteau. Ca fait donc 36 ronds à découper pour 6 croustillants.

Faites cuire 2 min les épinards ou la roquette dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Badigeonnez les ronds de feuilles de brick avec le jaune d'oeuf délayé avec 1 CS d'eau.

Déposez un peu de chèvre au centre de chaque rond, ajoutez une feuille d'épinard ou de roquette, du sel, du poivre, un peu de paprika, puis déposez dessus un autre rond. Il doit y avoir 6 ronds pour chaque croustillant.



Procédez jusqu'à épuisement des ingrédients.

Faites cuire les croustillants dans une poêle avec de l'huile de tournesol environ 1 min de chaque côté et posez-les au fur et à mesure sur du papier absorbant. Ils cuisent très vite.

Servez nature ou avec une mayonnaise aux herbes.