

Duo de sucettes croustillantes *poivron/chorizo et chèvre/herbes de Provence*



Pour 20 sucettes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 10 minutes (5 minutes pour la poêlée + 5 minutes de cuisson au four)

- 2 feuilles de brick
- 1 œuf
- Des pics en bois

Pour les sucettes poivron/chorizo :

- 1/4 de chorizo
- 1/4 de poivron rouge
- 1/2 gousse d'ail ou 1 petite
- Romarin
- Huile d'olive

Pour les sucettes chèvre/ herbes de Provence :

- 3 portions individuelles (18 g) de chèvre frais (type chavroux)
- Herbes de Provence

Préparez les sucettes poivron/chorizo : Coupez le poivron rouge en petits dés. Ôtez la peau du chorizo et coupez-le en petits dés. Épluchez la gousse d'ail et hachez-la finement. Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle. Faites suer les dés de poivron rouge 2 à 3 minutes. Ajoutez les dés de chorizo, l'ail et un peu de romarin. Laissez refroidir.

Préchauffez le four à 180° C.

Dessinez 36 triangles de 6 cm de base sur la feuille de papier qui recouvre les feuilles de brick. Découpez-les à l'aide de ciseaux. Posez les triangle sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Badigeonnez d'œuf à l'aide d'un pinceau et recouvrez d'un second triangle. *Il faut doubler les triangles sur lesquelles vous déposerez la garniture.*

Déposez un peu de garniture chorizo/poivron. *Attention, il ne faut pas en mettre de trop sinon vous ne pourrez souder les bords.* Placez un pic en bois. Recouvrez d'un triangle badigeonné d'œuf dans l'autre sens pour former une étoile. Badigeonnez de nouveau le dessus avec de l'œuf avant de glisser au four pour 5 minutes à 180° C. *Attention, la cuisson est très rapide.* Laissez refroidir et réservez au réfrigérateur si vous ne les servez pas dans l'immédiat.

Préparez les sucettes chèvre/herbes de Provence : Il faut procéder de la même façon que précédemment mais en coupant la feuille de brick en carrés. C'est la façon la plus simple de procéder. Il suffit de déposer du chèvre frais assaisonné d'herbes de Provence au milieu de chaque carré badigeonnés d'œuf et recouvrez d'un autre carré.

Glissez au four toujours pour 5 minutes à 180° C. Laissez refroidir et conservez au réfrigérateur si vous ne les servez pas immédiatement. Je n'ai pas testé la congélation mais je pense que vous pouvez le faire sans problème.

Il faudra les faire réchauffer à 120° C environ avant de les servir. Présentez-les plantées dans de la chapelure ou des légumes secs (lentilles,...)