

Croustillants légumes et fromage

Pour 4 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 1 h



Ingrédients

- 8 feuilles de bricks
- 4 tranches de Coppa
- 2 carottes
- 1 petite courgette
- 2 gros champignons de Paris
- 1 gros oignon
- ½ bûche de chèvre
- 30 g de roquefort
- 2 c à café de miel
- 2 c à soupe d'huile d'olive
- Thym
- Sel, poivre du moulin

Préparation

- 1- Epluchez et émincez l'oignon. Placez-le dans une petite casserole avec une cuillerée à soupe d'huile d'olive et une cuillerée de miel. Faites confire à feu doux pendant 15 minutes et ajoutez une pincée de sel. Laissez caraméliser légèrement.
- 2- Emincez les champignons, mettez-les à plat dans un moule, faites-les griller au four pendant 20 minutes à 180°C avec un filet d'huile d'olive, du sel, du poivre et une cuillerée de miel.
- 3- Pendant ce temps, épluchez les carottes, coupez-les en fine julienne et faites-les blanchir 2 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez-les. Lavez la courgette et coupez-la également en fine julienne, ne la faites pas cuire.
- 4- Etalez vos feuilles de bricks (mettez-en deux l'une sur l'autre pour chaque personne), et garnissez le centre avec une tranche de coppa, un peu de carotte, de courgette et d'oignons confits.
- 5- Rajoutez deux tranches de chèvre et quelques morceaux de Roquefort. Salez, poivrez et parsemez de thym. Finissez par les champignons grillés.
- 6- Refermez vos bricks en carrés, comme un paquet cadeau. Retournez-les (afin de les tenir bien fermées) et placez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Passez un coup de pinceau sur chaque brick avec un peu d'huile d'olive. Enfouez à 180°C (th. 6) pendant 30 à 35 minutes, pour une belle coloration.
- 7- A déguster bien chaud avec une salade verte

Accompagnez cette entrée d'un verre de Château La Rame, Sainte Croix du Mont.