

Croustillants de chèvre aux tomates confites, basilic et menthe

Préparation 5 mn

Cuisson 10 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 feuilles de brick

2 crottins de chèvre moelleux (j'ai pris des mi-secs)

8 quartiers de tomates confites

4 c à s d'huile d'olive

12 feuilles de basilic

6 feuilles de menthe

Sel et poivre du moulin

Découper 2 disques dans chaque feuille de brick, en vous aidant d'un bol retourné.

Ciseler les herbes et couper les crottins en 2 dans l'épaisseur.

Superposer 2 disques de brick, poser dessus un demi-crottin et mettre le tout dans un ramequin.

Parsemer d'herbes ciselées, mettre 2 quartiers de tomates confites et arroser d'une cuillère d'huile d'olive.

Saler et poivrer et mettre à four préchauffé à 180-200° pendant 10 mn environ. Surveiller la coloration des feuilles de brick.

Servir aussitôt les croustillants avec une salade de pousses d'épinard si vous le désirez.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>