

Croustillants de chèvre



Croustillants de chèvre

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 5 minutes

Pour 4 personnes

Ingédients

4 feuilles de brick
2 crottins de chèvre moelleux (environ 80 g pièce)
8 quartiers de tomates confites
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
12 feuilles de basilic
6 feuilles de menthe
sel poivre du moulin

Préparation

Préchauffez le four à th 6 (180°). En vous aidant d'un bol retourné, découpez 2 disques dans chaque feuille de brick. Coupez les crottins en deux dans l'épaisseur. Ciselez les herbes.

Superposez deux disques de brick, mettez un demi-crottin au centre, déposez l'ensemble dans un ramequin, parsemez d'herbes, posez deux quartiers de tomates dessus, salez, poivrez, arrosez d'une cuillerée à soupe d'huile. Enfournez les ramequins pour 10 min.

Servez aussitôt les croustillants démoulés sur des assiettes et accompagnés d'une salade de pousses d'épinard.

Le bon accord vin

un sancerre

Notes personnelles