Les petits plats de Rocaline

Nombre de convives	6	personnes
Temps de préparation	15	minutes
Temps de cuisson	15	minutes
Temps de réfrigération		minutes

Entrées chaudes

MA RECETTE

➢

Bricks à la provençale

Il me faut

- 12 feuilles de brick
- 12 mini mozzarellas
- 12 olives noires
- 6 tomates
- 2 branches de thym
- huile d'olive
- sel, poivre

La recette

Préchauffez le four th.6 (180° C).

Effeuillez le thym.

Coupez les mozzarellas en 2.

Coupez les tomates en petits dés.

Faites chauffer 2 c. à soupe d'huile dans une casserole. Ajoutez les tomates, une pincée de thym, du sel et du poivre. Faites cuire 10 min en remuant de temps en temps.

Etalez les feuilles de brick sur le plan de travail et huilez-les au pinceau. Puis réunissez-les 2 par 2. Garnissez le centre de chaque feuille de fondue de tomates. Répartissez la mozzarella et les olives par-dessus. Parsemez du reste de thym.

Fermez les feuilles de brick de manière à former des papillotes et enfournez.

Faites cuire environ 6 min.

Les feuilles doivent être bien dorées et croquantes et le fromage légèrement fondu.

Servez dès la sortie du four.