

aumônières au crottin de Chavignol

Emblématique de la cuisine marocaine et de ses célèbres Pastillas, la feuille de brick est d'origine tunisienne, où elle se déguste frite, farcie de thon ou de viande, de coriandre et d'un œuf dont le jaune doit couler ... Elle prend volontiers la pause et se ferme par un brin de ciboulette astucieusement noué !

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 poireaux ou 2 tomates et un peu de basilic frais
- 4 feuilles de brick
- 4 crottins de Chavignol frais
- une cuillère à café de miel liquide

Faites revenir à la poêle, dans un peu d'huile d'olive, le blanc émincé des poireaux.

Mélangez les crottins râpés, les poireaux et le miel.

Posez un quart de la préparation au centre de chaque feuille de brick. Vous pouvez remplacer les poireaux par des tomates crues ou confites et du basilic : dans ce cas, oubliez le miel.

Refermez la brick autour en formant une bourse nouée avec un brin de ciboulette ou plus sûrement avec du fil à rôtir. Vous pouvez également coller au blanc d'œuf).

Enfournez pour une bonne quinzaine de minutes à 150°C (thermostat 5), sur du papier sulfurisé.

7

Préparation
de 5 à 15 min

Cuisson
de 15 à 20 min

Servez avec un vin blanc frais.
Un Sancerre bien sûr, mais pourquoi pas un Pacherenc du Vic-Bilh sec.