

Croustillants potimarron chèvre

Ingrédients pour 6 croustillants :

- 3 feuilles de brick
- 200 g de potimarron
- 50 g de chèvre
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel poivre



Préparation :

- Passez le potimarron sous l'eau, coupez le en morceaux (il n'est pas nécessaire de l'éplucher) placez-les dans la marguerite pour une cuisson vapeur pendant 20 min.
- Quand il est bien fondant, écrasez les morceaux pour obtenir une purée. Assaisonnez,
- Allumez le four à 200°C
- Coupez la feuille de brick en deux et placez 1 CS de purée, puis une tranche de chèvre.
- Rabattez les côtés, puis roulez pour former un cigare.
- Badigeonnez d'huile d'olive et disposez les croustillants sur une plaque avec une feuille de cuisson.
- Mettez les au four pendant 3 min de chaque côté et finissez avec la position grill pour brunir légèrement,

