

# BRICKS AUX COURGETTES ET AUX AMANDES

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 35 minutes**

## Ingrédients:

- PATE BRIQUE OU FILO	4 feuilles
- COURGETTE(S)	2
- OIGNON(S)	1
- AMANDES EFFILÉES	15g
- BEURRE DE CUISSON	
- HUILE D'OLIVE	
- AIL EN POUDRE	1 pincée
- CURRY EN POUDRE	1 pincée
- PIMENT DE CAYENNE	1 pincée
- CORIANDRE EN POUDRE	1 pincée
- SEL	
- POIVRE	
- PAPRIKA	en garniture

## Recette:

- Lavez et coupez les courgettes en rondelles (ou demi rondelles).
- Faites griller les amandes dans une poêle chaude. Réservez.
- Emincez l'oignon en rondelles et faites-le revenir dans un peu de beurre.
- Ajoutez alors les courgettes, un peu d'huile ainsi que l'ail, le curry, le piment de cayenne et le coriandre.
- Mélangez bien. Salez et poivrez.
- Laissez cuire 10 minutes à demi-couvert en mélangeant de temps en temps.
- Laissez un peu refroidir.
- Préchauffez le four à 210°C.
- Badigeonnez les feuilles de brique avec un pinceau imbibé d'huile d'olive.
- Déposez au centre de la feuille le mélange aux courgettes, ajoutez un peu d'amandes grillées, puis pliez les feuilles et 4 pour former un petit paquet.
- Disposez ces petits paquets dans le plat à CRISP.
- Enfourez pendant 8 minutes.
- Saupoudrez de paprika avant de servir.

## Remarque:

Cette entrée est aussi excellente en accompagnement d'un gigot d'agneau ou de saucisses piquantes (type marocaines).

