

BRICKS DE CHÈVRE CENDRÉ ET POIVRONS DOUX

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PATE BRIQUE OU FILO	4
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	200g cendré
- POIVRON(S) JAUNE(S)	1/4
- POIVRON(S) ROUGE(S)	1/4
- BEURRE DE CUISSON	30g fondu
- HUILE D'OLIVE	1 filet
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez le fromage de chèvre en 4 parties égales. Poivrez légèrement.
- Pelez et coupez les poivrons en petits dés. Salez et poivrez.
- Etalez les feuilles de filo, badigeonnez-les de beurre fondu, pliez-les en deux. Placez au centre de chaque feuille, quelques dés de poivrons, ajoutez un filet d'huile d'olive et déposez le fromage de chèvre sur le tout. Fermez en repliant les bords de la pâte filo.
- Placez sur un plat allant au four, nappez encore d'un peu de beurre fondu.
- Préchauffez le four à 210°C.
- Enfournez pendant 8 à 10 minutes dans le four chaud.

Remarque:

Pour Marie, ne pas mettre de poivrons !!