

Bricks de Scampis à l'Aneth et Féta

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- SCAMPIS	20
- ANETH	
- FETA (FROMAGE GRECQUE)	150g
- AIL EN POUDRE	
- PATE BRIQUE OU FILO	4 feuilles
- BEURRE	30g fondu
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Si nécessaire, faites dégeler les scampis. Otez les carcasses délicatement.
- Coupez la féta en dés.
- Ciselez l'aneth.
- Faites chauffer un peu de beurre dans une poêle. Faites-y revenir les scampis 1 minute. Assaisonnez d'ail, sel et poivre.
- Retirez du feu et intégrez-y les dés de féta et l'aneth.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Faites fondre doucement le beurre au micro-onde.
- Nappez les feuilles de brique avec ce beurre fondu à l'aide d'un pinceau puis déposez 5 scampis à l'aneth avec un peu de féta.
- Fermez la feuille de brique en pliant les bords.
- Enfournes pour 12 à 15 minutes.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.