

BRICKS À LA FÊTA, ROQUETTE ET PIGNONS DE PIN

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingédients:

- PATE BRIQUE OU FILO	4 feuilles
- FETA (FROMAGE GRECQUE)	200g
- PIGNONS DE PIN	20g
- ROQUETTE (SALADE)	80g + garniture
- OLIVE(S) NOIRE(S)	1 poignée
- BEURRE DE CUISSON	20g fondu
- HUILE D'OLIVE	1 filet
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Dans une poêle, faites rissoler les pignons de pin.
- Dans un plat, placez la salade émincée, la fêta en dés, les pignons de pin et les olives coupées en rondelle. Ajoutez le filet d'huile. Salez et poivrez. Mélangez à l'aide d'une cuillère.
- Faites fondre le beurre au micro-onde (160W) pendant 2 minutes.
- Etendez les feuilles de brique, nappez-les de beurre fondu et déposez au centre de chaque feuille un peu de préparation à la fêta.
- Formez des aumônières avec la pâte et ficelez à l'aide du fil de cuisson. Placez-les sur le plat CRISP.
- Préchauffez le four sur 200°C.
- Enfournez pendant 5 à 7 minutes (surveillez bien la coloration des feuilles de brique).

