

Bricks d'Asperges Vertes et Chèvre au Miel

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- ASPERGE(S)	20 vertes
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	8 rondelles de bûche
- MIEL	2 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	
- BEURRE	fondue pour la pâte de brique
- PATE BRIQUE OU FILO	4x
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez les pieds durs des asperges. Séparez les têtes du reste de l'asperges que vous coupez en petites rondelles.
- Faites cuire ces rondelles d'asperges dans un fond d'eau bouillante salée pendant 4 minutes puis ajoutez les têtes et poursuivez la cuisson 8 minutes. Egouttez.
- Faites ensuite rissoler les asperges cuites dans un fond d'huile d'olive. Salez et poivrez. Laissez refroidir. Réservez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Beurrez les feuilles de brique puis déposez-y 5 pointes d'asperge et quelques rondelles. Surmontez de 2 tranches de fromage de chèvre et nappez avec $\frac{1}{2}$ c à soupe de miel. Poivrez. Fermez la brick en rabattant les bords.
- Enfournez pour 8-10 minutes.
- Servez sans attendre.

