

CROUSTILLANT DE COURGETTES AU CHÈVRE FRAIS

INGRÉDIENTS (POUR 6 PERSONNES)

- 6 feuilles de brick
- Beurre
- 1 grosse courgette
- 200 gr de chèvre frais (type petit billy)
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 pincées de paprika ou de muscade ou encore autres épices
- Sel et poivre
- 1 gousse d'ail

1. Laver et évider la courgette puis râper-la.
2. Presser la dans une passoire pour extraire le maximum d'eau.
3. Chauffer l'huile et ajouter l'ail écrasé sans faire colorer.
4. Ajouter la courgette et mélanger.
5. Saler, poivrer et ajouter également l'épice.
6. Laisser mijoter jusqu'à ce que les courgettes ne rendent plus d'eau.
7. Dans un saladier, mélanger le chèvre avec la crème puis ajouter les courgettes. Bien mélanger.
8. Déplier les feuilles de brick, répartissez la préparation au centre et replier de la forme de votre choix.
9. Badigeonner les feuilles de beurre fondu puis passer au grill du four jusqu'à coloration.
10. Servir immédiatement.

SERVIR AVEC UNE SALADE PARSEMÉE DE DIFFÉRENTES GRAINES
(courge, tournesol etc...)

BON APPÉTIT