



CROUSTILLANT D'AUBERGINES AU CHÈVRE

Temps de réalisation : 30 minutes

Temps de cuisson : 4 minutes

Recette pour 4 personnes :

Ingrédients :

2 aubergines (eggplant)
200 g de fromage de chèvre frais (goat cheese)
1 gousse d'ail (garlic)
1 oignon (blanc ou rouge) (onion, white and red)
sel et poivre (salt and pepper)
un paquet de feuilles de brick
100 g de beurre + 10 cl d'huile d'olive (butter olive oil)
quelques feuilles de menthe (minth plant)

quelques feuilles de salade, une tomate et du persil (salad, tomatoes, and parsley)

Préparer la purée d'aubergines :

- . Préchauffer le grill du four.
- . Poser les aubergines sur la plaque du four et enfourner pour 20 minutes.
- . Peler l'ail. L'écraser très fin.
- . Oter les aubergines du four. Les éplucher. Mettre la chair dans une terrine.
- . Ajouter l'ail, le fromage écrasé à la fourchette, l'oignon coupé très fin, saler et poivrer, ajouter l'huile d'olive et bien mélanger.
- . Cette préparation peut se manger seule et peut se conserver.

La pâte à brick :

- . Au centre de la feuille de brick, disposer un peu d'aubergines et ajouter de la menthe ciselée au dernier moment. Plier la feuille.
 - . Dans une poêle, faire chauffer de l'huile de tournesol ou d'arachide. Mettre les feuilles de brick et les faire rapidement dorées.
 - . Les mettre sur du papier absorbant et les disposer sur une salade, ajouter des tomates et persil haché.
 - . Aussi, les feuilles de brick peuvent se faire cuire au four, mais elles seront moins croustillantes :
 - . Préchauffer le four Th 180/6.
 - . Faire fondre le beurre et à l'aide d'un pinceau beurrer les feuilles.
 - . Enfourner pour 10 à 15 minutes.
- . Servir les croustillants chauds sur une salade, quelques dés de tomates et du persil haché.