

Tartine fraîcheur



Ingrédients :

- . feuilles de brick
- . des champignons frais
- . des artichauts marinés à l'huile d'olive
- . un pot de Délice crétois *Meze House*
- . huile d'olive A.O.C *Moulin de Velaux*

Couper les feuilles de brick en petits rectangles.
Les faire dorer quelques minutes dans le four à 200°C.

Une fois froide, garnir les feuilles de brick d'une couche de *Délice crétois*, de champignons coupés finement en tranches et finir par les artichauts coupés également en lamelles.

Napper d'un filet d'huile d'olive et servir avec une petite salade verte avec des carrés de fêta.