



## **BRICKS AU GORGONZOLA**



**Facile**

**Préparation: 10 mn**

**Cuisson: 5 mn**

### **Pour 4 personnes**

12 carrés de bricks

1 courgette

160 g de gorgonzola

24 olives noires

1 œuf

Quelques cuillérées d'huile pour la cuisson

Tailler la courgette en rondelles de 2 mm d'épaisseur au maximum et les couper par le milieu.

Couper le gorgonzola en gros bâtonnets de la taille d'un index à peu près.

Couper les olives en 2 ou 3 éclats.

Battre l'œuf dans un bol.

Poser un carré de brick devant vous, au pinceau le badigeonner d'œuf battu.

En haut de la feuille, au milieu, poser plusieurs ½ rondelles de courgettes, des éclats d'olive et un bâtonnet de gorgonzola.

Replier les côtés et rouler les feuilles sur elles-mêmes pour faire des cigares.

Si la feuille ne tient pas bien collé, remettre un peu d'œuf au pinceau.

Faire chauffer l'huile dans une poêle et y rouler les rouleaux 3 par 3 jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.