



Ingrédients :

- 2 feuilles de brick par panier à garnir
- salade de roquette ou mesclun
- quelques tomates cerises coupées en 2
- 1 cuillère à soupe de pignons de pin
- jambon de Parme ou Prosciutto coupé en lanières
- des fines rondelles de fromage de chèvre
- de l'oignon rouge coupé en fines rondelles
- fleur de sel et poivre
- huile d'olive
- vinaigre balsamique

Préparation :

Préchauffer votre four à 200°C ou 400°F.

Disposer 2 feuilles de brick par cassolette (ou ramequin) de manière à obtenir la forme d'un panier ou d'un chapeau.

Enfourner pour 10 minutes environ, le temps de les laisser dorer et les faire croustiller.

Pendant ce temps, préparer la salade : mélanger la roquette et les tomates puis assaisonner.

Sortir délicatement les paniers en brick des cassolettes, disposer dans une assiette et garnir de salade.

Ajouter les pignons de pin, les lanières de jambon de Parme ou Prosciutto, les rondelles d'oignon et terminer avec les rondelles de fromage.

Servir de suite.