



CROQUANT DE COURGETTES



Facile

Préparation: 5 mn

Cuisson: 15 mn

Pour 4 personnes:

3 feuilles de brick

1 œuf battu

Un peu d'huile d'olive

Sel et poivre

Préchauffez le four à 210°.

Laver et parer la courgette, la découper en rondelles d'environ 1 mm d'épaisseur. Réserver.

Avec un emporte-pièce de 8,5 cm de diamètre découper 24 ronds dans les feuilles de brick. Avec l'œuf battu, au pinceau badigeonner les feuilles et les superposer par paquets de 3. Réserver.

Sur une plaque anti-adhésive, à l'aide de l'emporte-pièce disposer les rondelles de courgette sur une épaisseur comme pour une tarte tatin.

Répéter l'opération 8 fois pour avoir 8 ronds de courgettes. Arroser d'un filet d'huile d'olive, saler et poivrer .

Poser 3 feuillets de brick sur chaque cercle de courgettes et enfourner la plaque pour une quinzaine de minutes, jusqu'à ce que les feuilles soient dorées.

Prendre les feuillets et les empiler par 2 en les présentant aussi bien du côté courgettes que du côté brick.

L'aspect est aussi joli d'un côté que de l'autre.