



## Ingrédients :

- 9 feuilles de brick
- QS d'huile d'olives
- des tranches de tomates fines
- des tranches de courgettes fines
- 1 camembert au lait cru (fait maison)
- du sel fin de Guérande
- du poivre 5 baies (moulin)
- des graines de cumin
- des herbes de Provence
- 1 filet d'huile d'olive



Badigeonner chaque feuille de brick à l'huile d'olive.  
Plier en 3 la feuille de brick et placer sur les travées.

Par travées : 2 feuilles et 1 coupée en 2 à chaque extrémités.

Emincer la courgette à la mandoline et les tomates en rondelles avec le couteau à tomates.

Couper le camembert en tranches aussi.

Saler et poivrer les légumes.

Poser des morceaux de camembert au centre et généreusement sur les légumes de chaque travée. Un filet d'huile d'olives sur le camembert ...

Parsemer de cumin ou d'herbes de Provence selon le goût de chacun.

Préchauffer le four à 220°C.

Enfourner 20 min à 220°C puis baisser à 170°C et continuer la cuisson 10 min.

La cuisson de la feuille de brick dans les travées est tout simplement parfaite.

Le Silform apporte un croustillant à la feuille de brick et les légumes du moelleux.