

## Aumônière de brick au chèvre, légumes confits, miel et herbes de Provence

Pour 6 personnes :

- 6 feuilles de bricks
- 3 poivrons : 1 jaune, 1 rouge et 1 vert
- 12 tomates confites
- 1 bûche de chèvre
- miel de lavande
- herbes de Provence
- fleur de sel
- poivre

Laver les poivrons, les couper en 4 et les épépiner. Pour les épépiner plus facilement, appuyer sur leur tige comme pour rentrer celle-ci à l'intérieur du poivron. Celui-ci va se fendre tout autour de sa tige, le couper alors en 2 et retirer la tige qui va emporter avec elle les pépins.

Poser les morceaux de poivrons sur la plaque du four recouverte de papier cuisson, peau vers le haut. Enfourner le plus haut dans le four réglé en position grill très chaud. La peau des poivrons va noircir en 15, 20 min je dirais. Il faut qu'elle soit bien noire, elle sera ainsi d'autant plus facile à retirer.

Donc une fois la peau des poivrons noircie, mettre les morceaux de poivrons (sans vous brûler !) dans un sac congélation et les laisser refroidir.

Pendant ce temps, essorer les tomates sur une feuille de sopalin. Les couper en morceaux (pas trop petits) à l'aide d'un ciseau.

Quand les poivrons ont refroidi, les sortir du sac, retirer le peau et les couper en lanières puis en morceaux. Les mélanger aux tomates.

Pour le montage, déposer une feuille de brick sur le plan de travail. Déposer au centre une rondelle de chèvre de 0,5 cm d'épaisseur et l'aplatir un peu. Ajouter un petit tas du mélange poivrons-tomates, ajouter une nouvelle petit rondelle de chèvre. Déposer un filet de miel, du sel, du poivre et des herbes de Provence. Refermer la brick en aumônière et la faire tenir à l'aide de deux cure-dents.

Enfourner 5 à 10 min à 180°C. Surveiller. Les aumônières doivent être juste dorées.

