

Petits chaussons à la brousse et sauce roquette

Les ingrédients pour 4 personnes :

12 feuilles de brick
150 g de brousse de brebis (j'ai pris du brocciu)
1 c à s de parmesan râpé
6 tomates confites
1 c à s de pignons
50 g d'olives noires dénoyautées
Quelques brins de persil
80 g de beurre

Pour la sauce :

200 g de roquette
2 c à s d'huile d'olive

Faire dorer à sec les pignons dans une poêle et les laisser refroidir.
Couper les olives et les tomates en petits dés. Mettre la brousse dans un saladier, ajouter le parmesan, les olives, les pignons et les tomates , le persil ciselé et du poivre. Bien mélanger.
Faire fondre le beurre. Découper les feuilles de brick en 40 cercles de 8 cm. Badigeonner de beurre ces cercles et les superposer par 2 à plat. Poser une noisette du mélange au centre et plier en 2 en appuyant bbien sur les bords.
Poser les chaussons sur une plaque recouverte de papier silconé ou sur une plaque antiadhésive.
Mettre à cuire au four à 180° pendant 10 à 12 mn. Surveiller la couleur. Ils doivent être dorés.
Pour la sauce plonger les feuilles de roquette dans de l'eau bouillante, laisser cuire 1 mn et les égoutter. Mixer avec l'huile d'olive et 2 c à s d'eau chaude. Assaisonner.
Servir les chaussons accompagnés de cette sauce à la roquette.

Péché de gourmandise
<http://pechedegourmand.canalblog.com>