

CROUSTILLANTS DE CHÈVRE À LA MENTHE

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 1 paquet de feuilles de brick
- 250 g de chèvre light
- 1 botte de menthe fraîche

PRÉPARATION

Coupez la bûche de chèvre en deux tronçons de taille identique. Puis coupez chaque tronçon dans la longueur. Coupez à nouveau les moitiés obtenues dans la longueur puis faites de même avec les suivantes. Vous devez ainsi obtenir 16 bâtonnets de chèvre.

Coupez les feuilles de brick en deux. Prenez un tronçon de chèvre et placez-le en haut de la demi-feuille à 2 cm du bord. Posez par-dessus quelques feuilles de menthe. Rabattez les côtés vers le centre et roulez la feuille. Si vous le souhaitez, vous pouvez humidifier les bords de la feuille de brick avec un peu d'eau pour faciliter l'adhésion. Répétez l'opération avec chaque tronçon de chèvre.

Enfournez sur du papier sulfurisé pendant 15 minutes dans un four préchauffé à 210°C. Dégustez chaud !

VALEUR CALORIQUE POUR 1 PERSONNE

kcal 150

BON APPÉTIT !