

Bricks au fromage et poivrons

6 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 300?g de fromage râpé
- 2 poivrons rouges
- 30?g de beurre
- 12 feuilles de brick
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 210 °C (th. 7). Laver les poivrons, les couper en deux, retirer les graines et les parties blanches. Les couper en fines lamelles.

Etape 2

Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle. Ajouter les lamelles de poivron et cuire à feu moyen pendant 20 minutes en remuant régulièrement, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Saler et poivrer.

Etape 3

Faire fondre le beurre dans une petite casserole ou au micro-ondes. À l'aide d'un pinceau, badigeonner chaque feuille de brick de beurre fondu sur les deux faces.

Etape 4

Déposer au centre de chaque feuille une cuillère de poivrons cuits et un peu de fromage râpé. Replier les bords pour former des petits rectangles bien fermés, comme des enveloppes.

Etape 5

Disposer les bricks sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfourner 10 minutes, en les retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.