



## Bricks au fromage et poivrons



6 pers



15 mn

### Les ingrédients

- 300g de fromage râpé
- 2 poivrons rouges
- 30g 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.

