

Aumônière de chèvre frais au pesto

Entrée



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :10 min

Temps de cuisson/repos :5 min

Calories par portion : 166.25 Kcal

Charge glycémique par portion: 0.525

Les ingrédients

- 8.0 u Feuille de brick
- 2.0 u Tomate
- 200.0 gr Fromage de chèvre frais
- 4.0 cc Pistou
- 2.0 cs Huile d'Olive

Préchauffez votre four à 220°C

Préparation des feuilles de brick

Huilez chaque feuille de brick avec l'huile d'olive et un pinceau. Associez les deux à deux.

Préparation de la farce

Lavez les tomates et coupez les en petits dés dans un bol.

Préparation des aumônières

Au centre de chaque feuille de brick, mettez : le chèvre frais, une cuillère à soupe de dés de tomate (avec le minimum de jus), et la cuillère à café de pistou.

Repliez les bords de la feuille de brick en accordéon pour faire une petite bourse, et avec deux cure-dents piqués en croix maintenez l'aumônière fermée.

Placez chaque aumônière ainsi réalisée dans un plat allant au four chemisé d'une feuille de papier sulfurisée.

Cuisson

Enfournez 5 min à 220°C

Présentation

A proposer en entrée accompagné d'une salade de mâche.