



Le croustillant de poivron, courgette, chèvre frais à la ciboulette

16/05/2018 à 09h29

Par [Paul Blouet](#)

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 10 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 2 poivrons rouges
- 2 courgettes
- 1 pot de fromage de chèvre frais
- 4 feuilles de brick
- Un petit bouquet de ciboulette
- Gros sel, poivre du moulin
- Huile d'olive
- 2 gousses d'ail

Préparation :

- A sec, faites cuire les poivrons au four à 180°C;
- Retournez les poivrons au bout d'une quinzaine de minutes environ, puis quand la peau éclate, retirez-les du four et plongez-les dans l'eau froide;
- Epluchez-les, égouttez-les et faites-les mariner avec l'ail et l'huile d'olive. Sel, poivre, tenez au frais (peut être fait la veille);
- Emincez les courgettes en rondelles, faites cuire dans une poêle avec l'huile d'olive et l'ail. Salez, poivrez. A coloration, débarrassez, tenez au frais (peut être fait la veille);
- Etalez une feuille de brick, mettez de l'huile d'olive au pinceau, salez, poivrez. PAS DE BEURRE. Coupez-la en quarts, idem pour les trois autres feuilles de brique. Mettez-les sur une feuille de papier sulfurisé et faites cuire au four à 180°C pendant 3 minutes environ;
- Mélangez le fromage de chèvre frais avec la ciboulette émincée, poivre;
- Dressez au centre de l'assiette un quart de feuille de brick, placez les rondelles de courgettes par-dessus puis ajoutez un quart de feuille de brick, une cuillère à soupe de chèvre frais, posez le troisième quart de feuille de brick, finissez avec le poivron rouge et le dernier quart de feuille de brick.

L'astuce du chef :

Préparez les légumes la veille pour gagner du temps et ils n'en seront que meilleurs.