



Phase : **Attaque**

Type: **Entrée**

Recette: **Feuilleté aux légumes du soleil**

Calories

267 kcal / personne

Préparation

30 min

Cuisson

23 min

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 8 feuilles de brique
- ½ gousse d'ail
- 30 feuilles de basilic
- 250 gr de tomates cerise multicolores coupées en 2
- 200 gr de courgette coupée en cubes
- 250 gr d'aubergine coupée en cubes
- 1 petit oignon rouge émincé
- 1 boule de mozzarella
- 3 c.à.s d'huile d'olive
- 2 c.à.s d'eau
- 1 c.à.s d'origan séché
- 1 c.à.s de gros sel
- sel & poivre

Préparation

1. Préchauffer le four à 200°C
2. Dégorger les aubergines avec le gros sel
3. Mixer le basilic, 2 c.à.s d'huile, l'eau, l'ail, le sel et le poivre pour en faire un pesto
4. Saler et poivrer les tomates
5. Rincer les aubergines et les faire revenir à feux doux avec la dernière c.à.s d'huile pendant 3 min
6. Ajouter l'oignon, les courgettes, l'origan et le poivre. Laisser mijoter à couvert 5 minutes.
7. Rectifier l'assaisonnement

Montage :

1. Prendre 2 feuilles de brique et en badigeonner une avec ¼ du pesto
2. Remplir avec ¼ des légumes, des tomates et de la mozzarella
3. Fermer le feuilleté en aumônière et cuire 15 min au four