

Cigares de bricks caramélisés à l'aubergine, fêta, basilic et pignons

Avec une petite salade... voici ma version "brick" d'une recette de tarte tatin d'aubergines qui a eu bien du succès.



Ingrédients

- 12 feuilles de brick
- 4 aubergines
- 25 à 30 g de pignons
- 200 g de fêta
- Sel et poivre
- 20 à 40 feuilles de basilic frais
- 1 à 2 branche(s) de romarin
- 2 à 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 à 4 c. à soupe de sucre
- Vinaigre balsamique
- Papier cuisson (sulfurisé)

Préchauffer le four à 220°C.

Faites griller les pignons, à sec sur feu doux, dans une poêle anti-adhésive. Réservez.

Rincez les aubergines et coupez-les en cubes de petite taille et conservez la peau si elles sont bio. Utilisez une bonne poêle anti-adhésive pour saisir, à feu vif, les cubes d'aubergine pendant une quinzaine de minutes en mélangeant sans arrêt... et ce sans ajout de matières grasses. Ajoutez l'huile d'olive et mélangez régulièrement pendant encore 20 minutes. Ajoutez les feuilles de romarin. Salez et poivrez. Cuire encore à feu vif jusqu'à ce que les aubergines soient fondantes et tendent à s'accrocher (à brunir) au fond de la poêle. Ajoutez et bien incorporez la fêta émiettée et le basilic et les pignons. Rectifiez l'assaisonnement. Laissez tiédir cette préparation d'aubergines.

Posez la pile de feuilles de bricks à plat. Coupez deux des extrémités opposées sur la longueur pour en faire 12 rectangles dont deux extrémités sont arrondies et deux extrémités sont linéaires. Ne jetez pas les retailles... demain je vous dévoile une recette apéritive toute simple... Feuilles apéritives de brick au gros sel et romarin. Répartissez ensuite le long d'une extrémité arrondie la farce d'aubergines et les feuilles de basilic. Roulez les feuilles de bricks en cigares. Badigeonnez-les d'huile d'olive. Trempez les extrémités des bricks dans le vinaigre balsamique puis dans le sucre. Déposez les cigares sur une plaque de cuisson puis saupoudrez de sucre.

Cuire, dans le milieu du four, pendant 20 minutes à 220°C le temps que les extrémités se

caramélisent et que la pâte de brick soient bien croquante. Si la pâte brunie trop rapidement... réduire légèrement, la température du four.

Servez tièdes!

Mes suggestions

- La version tarte tatin d'aubergines



- Pour les réchauffer faites les cuire à feu doux à la poêle jusqu'à ce que leur croquant revienne.

- Que faire avec les retailles de pâtes de bricks?... Feuilles apéritives de brick au gros sel et romarin

- Que faire avec...



De La Fourchette Aux Papilles Estomaquées... Made By TitAnick
<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquees.fr/article-cigares-de-bricks-caramelises-a-l-aubergine-feta-basilic-et-pignons-53336160.html>



De la Fourchette...



...aux Papilles Estomaquées...

... Made By TitAnick