

Compotée de tomates et poivrons au brebis en millefeuilles de jambon

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients pour 4 personnes: 1 kg de tomates

- 1/2 oignon jaune
- 1 cuil. à café de sucre
- 2 poivrons rouges
- Quelques feuilles de basilic
- Huile d'olive
- 8 feuilles de brick ou feuilles de pâte filo
- 3 courgettes
- 250 g de fromage de brebis
- 4 belles tranches de jambon de pays
- Ciboule pour la décoration
- Sel, poivre



Recette:

- 1) Laver les poivrons rouges et les passer entiers sous le grill du four pendant 10 à 15 minutes en les retournant de temps en temps. Peler les poivrons, les épépiner et les couper en petits dés.
- 2) Ebouillanter les tomates pour les peler, enlever leur jus puis les couper en petits dés.
- 3) Couper l'oignon en petits dés. Faire fondre l'oignon dans une casserole avec un peu d'huile d'olive. Ajouter les tomates en dés, les poivrons rouges, le sucre et quelques feuilles de basilic hachés. Laisser cuire et réduire à feu doux. Rectifier l'assaisonnement et réserver au chaud.
- 4) Couper des carrés de feuilles de brick de la même taille (6 carrés par personne), les passer au four sur une plaque de cuisson pendant 3 minutes (180°C / th.6) en les protégeant d'une feuille de papier sulfurisé sur le dessus.
- 5) Couper de fines lamelles de courgettes et les cuire à l'eau bouillante salée pendant quelques minutes. Les passer sous l'eau froide quand elles sont cuites pour fixer la couleur verte.
- 6) Dresser les millefeuilles en superposant deux fois de suite: deux carrés de pâte filo, de la compotée de tomates/poivrons, des lamelles de courgettes, une tranche de jambon de pays dégraissée, des fines lamelles de brebis. Terminer par de la compotée de tomates/figues et une tranche de jambon de pays.
- 7) Passer au four quelques minutes (en protégeant le dessus avec du papier sulfurisé pour que le jambon ne cuise pas trop). Décorer d'un brin de ciboule avant de servir.