

CIGARES AU CURRY ET AUX LEGUMES VERTS



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 20 mn (10 + 10)

Pour 6 cigares:

6 feuilles de brick (ou filo)

1 blanc de poireau

1 courgette

1 échalote

6 bâtonnets de tomme de brebis

1 càc de curry de Madras

1 noisette de beurre

Sel et poivre

1 jaune d'œuf + 1 càs d'huile d'olive pour la dorure

Préchauffer le four à 240°.

Laver et parer la courgette et le poireau, les couper en petits morceaux.

Ciseler l'oignon et le faire fondre dans le beurre pas trop chaud. Dès qu'il est transparent, ajouter la courgette et le poireau, et les faire cuire pendant quelques minutes avec le curry. Les courgettes doivent rester un peu croquantes. Saler et poivrer.

Etaler une feuille de brick et déposer 2 belles càs de légumes, ajouter le bâtonnet de fromage et former un cigare en roulant la feuille. Faire de même jusqu'à avoir épuisé les ingrédients.

Au pinceau, badigeonner les cigares avec la dorure (jaune + huile) et les enfourner une dizaine de minutes jusqu'à qu'ils soient bien dorés et croustillants.