

# AUTOUR DE MA TABLE

*aimer la cuisine*

c'est aussi la partager

## Jardinière en feuilles de brick

Courgettes et Parmesan

### Ingrédients :

- 1 paquet(s) de feuilles de brick "la pastilla" de
- l'huile d'olive (en spray)
- 1 courgette non épluchée
- du poivre 5 baies (moulin)
- du sel fin de Guérande(modéré)
- 12 tranche(s) de chorizo fort
- 12 c.à.c de parmesan en poudre ou grana padano
- du basilic ciselé
- 2 gros oeuf(s) (63 g)
- 410 g de lait concentré non sucré (1/2 écrémé)



### Préparation:

Préchauffer le four à 170-180°C.

Placer le moule PETITS CAKES CANNELÉS sur la plaque alu perforée.

Vaporiser les feuilles de brick (rondes ou carrées) d'huile d'olive ou badigeonner au pinceau.

Couper les feuilles en 4 et placer 3 morceaux en quinconce dans le moule.

Laver et couper la courgette non épluchée en rondelles, puis détailler en petits cubes (9).

Poivrer et saler légèrement.

Couper des lanières de chorizo (1 tranche par empreinte).

Mettre sur la courgette. Parsemer de parmesan ou Grana Padano.

Saupoudrer de basilic ciselé frais ou surgelés.

Dans le pichet verseur, casser les 2 oeufs. Battre à la cuillère magique.

Ajouter le lait condensé/concentré non sucré (1/2 écrémé) et mélanger. Répartir dans chaque empreinte.

### Pour la cuisson

Enfourner pour 25 minutes à 170°C.

### Conseils et/ou suggestion :

Démouler 3 à 5 minutes après la sortie du four.