



Bricks de légumes au cumin et petit suisse



Pour 2 personnes :

6 feuilles de bricks, 1 carotte, 1/4 courgette, 1/2 tomate, 1/4 poivron rouge, 1 portion de fromage de cumin, 1 petit suisse, sel et poivre.

Préparation :

Lavez les légumes et épluchez la carotte.

Les râpez grossièrement (j'utilise la grosse grille de ma râpe) et les mettre dans un saladier.

Assaisonnez de cumin, sel et poivre, et mélanger.

Ajoutez le petit suisse en ayant pris la peine d'enlever bien sûr la protection en papier et mélanger le tout. Votre garniture est prête!!

Farcir les feuilles de brick, les plier et les disposer dans un plat allant au four.

Mettre à cuire 20 minutes à 220°C et c'est prêt !

Un conseil, mangez les chaud, ce n'est que meilleur!