

Bricks à la purée d'aubergine



Entrée **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 20 mn

Ingrédients

- 8 feuilles de brick - ou pâte filo
- 2 aubergines
- fromage - fondant
- huile d'olive
- persil
- 1 gousse d'ail
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Mettez les aubergines dans du papier aluminium à four doux 3 à 4 minutes pendant au moins 1 heure. Enfoncez la lame du couteau pour voir si c'est cuit.
- 2 Pendant ce temps, pilez la gousse d'ail avec du persil et de l'huile d'olive.
- 3 Quand les aubergines sont cuites, coupez-les en deux et prélevez la chair que vous mélangez à la préparation à base d'huile. Ajoutez alors une bonne cuillère à soupe de fromage, rectifiez l'assaisonnement avec du sel et du poivre.
- 4 Ouvrez les feuilles de bricks, coupez-les en deux. Le procédé pour le pliage est expliqué sur l'emballage. Remplissez les friands avec la purée d'aubergines et passez au four chaud environ 15 minutes.
- 5 Servez avec de la salade.

Proposé par

Les recettes du Mas du Loup

Retrouvez Laurence sur son [blog "Les recettes du Mas du Loup"](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

