

# Bricks de chèvre sur lit de salade

---

Préparation : 10 mn

Cuisson : 5 mn

Facile

Economique



## **Ingrédients :** (pour 4 personnes)

4 feuilles de bricks  
120g de chèvre frais  
2 cc de basilic ciselé  
2 cc d'huile d'olive  
1 citron  
2cc de ciboulette ciselée  
1 sachet de jeune pousse de salade mélangée (200g)  
12 gros radis  
sel, poivre.

## **Préparation :**

- 1) Préchauffer le four à 150° ( th 5).
- 2) Humidifier les feuilles de brick. Les couper en deux. Découper le chèvre en 8 rondelles.
- 3) Disposer une rondelle de chèvre au centre de chaque demi-feuille de brick.
- 4) Saupoudrez le basilic ciselé et donner un tour de moulin à poivre.
- 5) Replier de façon à doubler la feuille.
- 6) Badigeonner la moitié de l'huile d'olive avec un pinceau sur chaque brick d chèvre.
- 7) Déposer les bricks sur une plaque de four antiadhésive. Enfourner et laisser environ 5 min en surveillant la coloration.
- 8) Presser le citron. Faire une vinaigrette en émulsionnant le jus de citron, le sel, le poivre, la ciboulette ciselée, et le reste d'huile. Mélanger la salade avec la vinaigrette.
- 9) Au moment de servir, déposer 2 bricks dans chaque assiette sur la salade et décorer avec trois radis taillés.