

## Fleurs au fromage de brebis



Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 20 min

### Ingrédients

Pour 5 personnes

- > 10 cl de crème fraîche
- > 50 g de fromages de brebis
- > 100 g d' oignons
- > 60 ml de fromage blanc frais
- > 1 oeuf
- > 2 à 3 feuilles de basilic
- > 1 cuillère à soupe d' huile d'olive
- > 10 feuilles de brick
- > sel
- > poivre
- > 1 poivron vert
- > 1 poivron rouge

### Recette

Etape 1 : Eplucher les oignons et les couper en petits dés.

Etape 2 : Laver et découper les deux poivrons en losanges de 0.5 cm de section

Etape 3 : Râper le fromage de brebis.

Etape 4 : Tailler les feuilles de brick en carré de 5 cm de côté.

Etape 5 : Faire revenir les oignons, le sel, le poivre et l'huile d'olive

Etape 6 : Mélanger au batteur la crème fraîche, le fromage frais, le râpé de brebis, les œufs, les feuilles de basilic ciselé et les oignons.

Etape 7 : Déposer 2 carrés de feuilles de brick dans les moules rond en silicone et remplir avec la sauce appareil au fromage.

Etape 8 : Cuire au four pendant 45 mn à 200°C.

Etape 9 : Décorer avec les losanges de poivron rouge et vert. Servir très chaud.

---