

Millefeuille de légumes au brie

Préparation 20 mn

Cuisson 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

2 belles courgettes

2 petites aubergines

3 brins de thym

150 g de brie pas trop affiné

4 c à s d'huile d'olive

1/2 c à c de gros sel, poivre

Prélever 24 fines rondelles de chaque dans les aubergines et les courgettes lavées mais non pelées.

Dans une poêle chauffer le gros sel avec 2 c d'huile et dorer les tranches de légumes sur chaque face. Poivrer et réserver.

Détailler le fromage en fines lamelles. Mettre dans un plat à four 8 millefeuilles composés de rondelles de courgettes et d'aubergines intercalées avec des lamelles de brie. Au milieu de millefeuille effeuiller un peu de thym.

Arroser les millefeuilles avec le reste d'huile et mettre à four préchauffé à 210° pendant 10 à 15 mn.

Pour la présentation, mettre les millefeuilles sur une feuille de papier sulfurisé en tortillant les 4 coins. Mettre 2 millefeuilles par assiette et décorer avec du thym frais.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>