



Cuisine et
dépendances

Brick de courgettes au hoummous



Ça y est, mon panier de légumes se met à l'heure d'été : après les fraises, j'ai eu le plaisir de trouver mes premières courgettes de l'année. J'ai profité d'un reste de hoummous préparé pour un apéro et des feuilles de brick que je venais d'acheter pour préparer un plat tout simple, rapide à faire et très goûteux.

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 4 à 6 feuilles de bricks
- 2 courgettes
- 1 petit oignon
- 4 cuil à soupe de [hoummous](#)
- cumin, sel et poivre blanc

Préparation :

Préchauffer le four th. 6 (180°C).

Râper les courgettes en conservant un peu de peau. Émincer l'oignon.

Faire suer l'oignon dans une sauteuse avec un fond d'eau. Ajouter ensuite les courgettes et laisser cuire 5 min. Saler et poivrer. Laisser cuire à découvert pour que l'eau puisse s'évaporer.

Déposer au centre de chaque feuille de brick un petit tas de courgettes . Ajouter une bonne cuillère à soupe de hoummous et saupoudrer de cumin. Plier en carrés : rabattre chaque côté de la feuille au centre pour superposer les bords.

Diposer les feuilles de brick sur une tôle à pâtisserie, côté pliage. Enfourner et laisser cuire pendant 20 minutes, jusqu'à ce que les bricks soient dorés.

Servir bien chaud.

Le 24 Mai 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/05/24/index.html>