

PATCHS DE LEGUMES

Pour 6 personnes
Préparation : 25 minutes
Cuisson : 15 min
- de 5 €

Ustensiles :

- 1 four
- 1 saladier
- 1 assiette

Ingrédients :

- 3 feuilles de brik
- 1 mug de feta (entre 100 et 125g)
- 1 œuf
- 2 c. à soupe de ricotta
- 1 c. à soupe de gruyère râpé
- 3 c. à café d'huile d'olive
- Persil

Quelle mauvaise manie de fumer ! Vous ne pouvez vous en empêcher et cela vous agace. En plus, cela nuit à votre santé...Voici une recette qui ne vous permettra pas d'arrêter mais pourra servir de substitut de temps à autre.

1. Préchauffez tout d'abord le four à 180°C/Th7. Occupez votre esprit afin de résister à la tentation.
2. Le manque de tabac a tendance à vous irriter ? Passez donc vos nerfs en mélangeant la feta écrasée, la ricotta, l'œuf battu, le gruyère râpé et le persil.
3. Découpez les feuilles de brique en 4 parts égales et imbibe-les d'un peu d'huile d'olive. Puis déposez une cuillère à soupe du mélange dans le coin droit de chaque morceau de brique avant de rouler votre cigare.
4. Maintenant il faut cuire les cigares ! Non, non, ne prenez pas de briquet malheureux ! Mettez-les au four pendant 12 à 15 min. Voilà, vous pouvez enfin les avec vos amis sans pour autant avoir la déconvenue de la fumée... et de la nicotine.

