

Nems tomate mozza

PRÉPARATION 20 MIN | CUISSON 10 MIN | MARINADE 1 H | COÛT ★ | DIFFICULTÉ ★★

1 Prenez la moitié du bouquet de basilic, détachez les feuilles et coupez-les en fines lanières. Découpez la mozzarella en tranches fines, mettez-les dans un plat, salez, poivrez puis arrosez d'huile d'olive et saupoudrez de basilic ciselé. Mélangez et laissez mariner 1 h au frais.

2 Coupez les tomates en deux, ôtez les pépins puis coupez-les en tranches fines. Préchauffez votre four à 200 °C [th. 6-7].

3 Coupez les feuilles de brick en deux. Déposez 1 feuille de basilic sur chaque demi-feuille de brick puis répartissez dessus la mozzarella égouttée et les tranches de tomates. Pliez les feuilles de brick comme pour confectionner des nems. Badigeonnez légèrement d'huile d'olive et mettez à cuire 10 min au four. Dégustez chaud.

Les ingrédients pour 4 personnes

1 bouquet de basilic
350 g de mozzarella
huile d'olive
4 tomates en grappe
6 feuilles de brick
sel et poivre

Pour varier... • Tartinez les feuilles de brick d'un peu de tapenade noire avant de mettre les autres ingrédients. • Vous pouvez remplacer le basilic par des herbes de Provence ou même de la ciboulette. • Pour une variante festive et originale, remplacez la tranche de tomate par 1 quartier de figue fraîche.

la botte secrète d'aude et leslie

Pensez à ajouter quelques tomates confites et des olives vertes coupées en petits morceaux. C'est juste trop bon !

le tuyau de laurence

Utilisez de la mozzarella vendue en barre plutôt que celle en boule, elle est plus adaptée car elle ne rendra pas d'eau à la cuisson.

le verre de vin qui va bien

Un rosé de Provence, mais avec modération, bien sûr.

14 **pressé**