

■ Croustillants aux poivrons rouges

■ Préparation : 20 mn ■ Cuisson : 40 mn

- 3 poivrons rouges
- 1 branche de sauge fraîche
- 2 œufs
- 6 feuilles de brick
- 12 petites olives de Nice
- 8 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre moulu

1 Préchauffez le four thermostat n° 8 (240 °C). Rincez et épongez les poivrons, posez-les entiers sur une grille et enfournez-les pendant une bonne demi-heure. Éteignez le four et laissez-les refroidir. Retirez la peau, débarrassez-les de leurs pédoncules et de leurs graines. Découpez la chair en lanières et épongez-les délicatement avec du papier absorbant.

2 Mettez les lanières de poivrons dans un plat creux, ajoutez les feuilles de sauge, salez, poivrez et arrosez avec 6 cuillerées d'huile d'olive. Couvrez d'un film alimentaire

et laissez mariner. Faites cuire les œufs pendant 10 minutes dans de l'eau bouillante salée, égouttez-les, rafraîchissez-les puis écalez-les.

3 Préchauffez le four thermostat n° 7 (210 °C). Découpez dans les feuilles de brick 12 disques de 9 à 10 cm de diamètre. Badigeonnez-les d'huile d'olive puis superposez-les 3 par 3 et garnissez des moules à tartelettes ou, à défaut, des ramequins. Enfouez pendant 6 à 8 minutes pour les faire dorer. Démoulez les croustillants, garnissez-les avec les lanières de poivrons, des quartiers d'œufs durs et des petites olives, puis décorez d'un brin de sauge ou tout simplement de persil plat.

Notre conseil

Vous pouvez préparer tous les éléments de cette recette à l'avance et faire dorer les feuilles de brick au dernier moment pour qu'elles soient bien croustillantes.

