

Bricks, beignets, feuilletés

Tourte de brick aux légumes et au comté



45 min	15 min	30 min	0	736
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

 Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les légumes

800 g **Pomme(s) de terre**
 2 **Poireau**
 1 **Panais**
 1 **Carotte(s)**
 1 **Oignon(s)**
 2 c. à soupe **Huile d'olive**
 2 c. à café **Herbes de Provence**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Ingrédients pour les bricks

150 g **Comté**
 10 **Feuille(s) de brick**
 5 c. à soupe **Huile d'olive**

Étape 1

Préparation des légumes

- 1 Préchauffer le four à 200 °C (Th. 6-7).
- 2 Peler l'oignon et éplucher les légumes. Les râper à l'aide d'un robot mixeur.
- 3 En l'absence de mixeur, couper les légumes en petits dés de 1 cm environ.
- 4 Dans une grande sauteuse, faire chauffer un filet d'huile d'olive sur feu moyen à vif. Faire revenir les légumes avec les herbes de Provence pendant 10 minutes. Saler légèrement, poivrez.
- 5 Si la quantité de légumes est importante, prévoir deux sauteuses.
- 6 Rincer, effeuiller et ciseler le persil plat.
- 7 Râper le Comté, ou le couper en petits dés.
- 8 Lorsque les légumes sont cuits, ajouter le persil plat.

Étape 2

Montage de la tourte

- 1 Dans un moule à tarte, disposer 6 feuilles de brick en rosace, puis disposer une feuille au milieu. Les badigeonner d'huile d'olive.

- 2 Autre option : utiliser du beurre fondu.
- 3 Répartir les légumes, puis parsemer de comté. Disposer le restant des feuilles de bricks en rosace sur le dessus, en badigeonnant d'huile d'olive entre chaque feuille.
- 4 Bien replier les feuilles sur les côtés pour qu'elles ne bougent pas.

Étape 3

Cuisson et dressage

- 1 Enfourner à mi-hauteur pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que la tourte soit dorée et croustillante.
- 2 Servir la tourte de brick aux légumes et comté chaude, accompagnée d'une salade par exemple.