

Aumônières de brandade

4 personnes PRÉP.20 min. CUISSON.10 min.

Ingrédients :

- 4 feuilles de bricks
- 4 crêpes aux olives noires
- 550g de brandade à la morue parmentière
- Huile d'olive
- **Pour la pâte à crêpes** : 2 œufs, 280ml de lait, 150g de farine, 30g de sucre, 15g de beurre, sel, une dizaine d'olives noires dénoyautées, persillade.

Préparation :

Commencez par préparer la pâte à crêpes en mélangeant le lait, les œufs, la farine et le sucre. Ajoutez-y ensuite le beurre fondu, les olives noires émincées ainsi que la persillade.

Faites cuire vos 4 crêpes. Laissez refroidir.

Positionnez les feuilles de bricks sur du papier sulfurisé et badigeonnez-les d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau. Retournez-les, puis posez sur chacune des feuilles de bricks une crêpe.
Au centre, déposez environ 130g de brandade à la morue parmentière. Refermez les aumônières avec des piques en bois.

Faites les cuire 10 minutes à 220°C.

Afin de retrouver toute l'onctuosité de la Brandade à la morue, nous vous conseillons de la faire cuire en suivant les conseils de réchauffage avant de la mettre en œuvre.