



Aumônières de brandade

4 personnes

PRÉP.20 min.

CUISSON.10 min.

Ingrédients :

- 4 feuilles de bricks
- 4 crêpes aux olives noires
- 550g de brandade de 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 de morue parmentière. Refermez les aumônières avec des piques en bois.

Faites les cuire 10 minutes à 220°C.