

Croustillants aux œufs

Préparation : 15 min

Cuisson : 12 min

Pour 4 croustillants, il vous faudra :

- 4 feuilles de brick
- 4 + 1 œufs
- 8 càs d'emmental râpé
- huile d'olive
- 400 g de pulpe de tomates en boîte
- 1 oignon
- sel, poivre
- 1 càc de sucre
- 1/2 càc de cumin en poudre



Faire la sauce tomate :

Peler et émincer un oignon. Dans une sauteuse, faire revenir l'oignon dans un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'il soit translucide. Saupoudrer de cumin en poudre. Ajouter la pulpe de tomate, un fond de verre d'eau, un peu de sel et de poivre et 1 càc de sucre. Laisser mijoter en remuant pendant 15 minutes. La sauce doit devenir épaisse. Réserver.

Couper les feuilles de brick en deux. Enfoncer une moitié dans le fond d'une empreinte du moule Grands Ronds. Badigeonner d'huile d'olive. Déposer la deuxième moitié de feuille de brick en faisant adhérer à la première.

Battre un œuf.

Préchauffer le four sur 180°C.

Badigeonner le fond de des feuilles de brick huilées avec un peu d'œuf battu. Y déposer 2 bonnes cuillères à soupe de sauce tomate réservée. Casser un œuf dessus. Saupoudrer de fromage râpé. Refermer en rabattant les feuilles de brick et badigeonner d'huile d'olive.

Procéder de la même façon pour les 3 autres feuilles de brick.

Enfourner pour 12 minutes. Déguster chaud à la sortie du four.