

## CROUSTILLANT DE CHOU ROMANESCO AU CHEVRE

Facile	Coût faible
Préparation : 15 minutes	Cuisson : 20 minutes
Pour 4 personnes	1 cocotte minute, 1 plaque de four

### Ingrédients :

1 chou romanesco  
150 gr de chèvre demi-sec  
50 gr de chorizo coupé en lanières  
1 gousse d'ail  
1 poignée de persil  
4 feuilles de brick  
20 gr de beurre  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
Sel, poivre

### Préparation :

1 - Détailler et laver les petits bouquets de chou romanesco, les faire cuire 10 minutes à la vapeur, puis les rafraîchir.  
2 - Peler et hacher la gousse d'ail. Trier et hacher le persil.  
3 - Malaxer le chèvre avec l'ail, le persil, le sel, le poivre et un filet d'huile d'olive. Réaliser 4 boules, puis aplatir pour former des galettes.  
4 - Mettre à plat les 4 feuilles de brick et les badigeonner avec un peu de beurre fondu. Poser au centre de chaque feuille une galette de chèvre, puis quelques bouquets de chou et parsemer de chorizo. Replier les feuilles de brick en quatre et les retourner.  
5 - Poser les croustillants sur une plaque beurrée et les faire cuire 10 minutes dans un four chaud à 200° (thermostat 7). Servir avec une salade.