

Triangles aux noix, champignons et mozzarella

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 feuilles de brick
- 125 g champignons, coupés en fines tranches
- 1 échalote hachée
- 2 c. à s. de jus de citron
- 2 c. à s. persil haché
- 1 c. à s. ciboulette hachée
- 150 g mozzarella râpée
- 1 c. à s. noix hachées
- huile d'olive
- sel et poivre

Préparation :

1. Faites chauffer 1 c à s d'huile d'olive dans une poêle à fond épais et faites-y revenir l'échalote.
2. Salez, poivrez et ajoutez la ciboulette. Poursuivez la cuisson, 1 min, jusqu'à ce que l'échalote soit transparente.
3. Ajoutez les champignons, le jus de citron et le persil. Continuez la cuisson, 4 min. Laissez égoutter si nécessaire.
4. Versez ce mélange dans un bol. Ajoutez-y la mozzarella et les noix.
5. Coupez les cercles de brick en 2. Mettez 1 c à s de la farce dans un coin de la pâte et pliez pour obtenir des triangles. Répétez l'opération pour les triangles restants.
6. *Cuisson au four* : badigeonnez légèrement les triangles d'huile ou de beurre fondu et faites-les cuire dans un four préchauffé à 200°C environ 8-10 min (jusqu'à ce qu'ils soient dorés).

Cuisson à la poêle : faites chauffer 1 à 2 cm d'huile dans une poêle et mettez les triangles à frire, 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Egouttez-les sur du papier absorbant.
7. Répartissez sur les assiettes, accompagnés éventuellement d'un peu de salade (mâche, jeunes pousses, roquette, cresson, etc.).

