



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Aumônière de crudités .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients pour 1 aumônière :

- 1 feuille de brick
- 1 tomate
- 4 Paris champignons de Paris
- Lamelles de melon

- Préchauffer le four th. 6 à 180° C
- Prendre la feuille de brick, couper chaque ingrédient en petits dés,
- Placer en son centre les différents ingrédients, refermer la feuille en formant un pavé
- Enfourner sur une plaque légèrement huilée pendant 15 minutes à 180° C



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs