







## *Croustillants à la tomate et au gruyère*

Temps de préparation 15 min







Temps de cuisson 20 min

Pour 4 personnes

### Ingrédients

-  4 belles tomates
-  100 g d'emmental râpé
-  4 feuilles de brick
-  10 g de margarine allégée
-  1 c. à soupe de moutarde
-  sel, poivre

### Préparation

-  Préchauffez votre four th.7 (210 °C).
-  Lavez les tomates, incisez-les légèrement et plongez-les dans de l'eau bouillante quelques secondes. Pelez-les et égrainez-les, puis coupez-les en petits morceaux. Salez et poivrez.
-  Etalez les feuilles de bricks sur une plaque, badigeonnez chacune d'elle de moutarde, ajoutez un peu de tomates concassées et de l'emmental râpé. Roulez les feuilles de brick et rabattez-les vers l'intérieur.
-  Faites fondre la margarine.
-  A l'aide d'un pinceau, badigeonnez les croustillants d'un peu de margarine fondue, puis enfournez-les 15 min.
-  Décorez avec un quart de citron vert et servez.

Bon appétit