

# Tartelettes aux courgettes, cumin et Rocamadour

2	Courgettes
1 filet	Huile d'olive
½ C à C	Cumin en poudre
4	Feuilles de brick
4	Rocamadour
4 C à C	Ciboulette ciselée
	Sel, poivre



## Préparation

Préchauffer le four à 210°C

Lavez les courgettes et coupez-les en fines rondelles. Dans une sauteuse ou une grande poêle, faites chauffer l'huile d'olive. Ajoutez les courgettes et le cumin. Salez et poivrez, faites revenir le tout 10 mn environ en mélangeant régulièrement.

Pendant ce temps, détachez délicatement les feuilles de brick de leur emballage. Pliez-les en 2 pour faire une ½ lune puis de nouveau en 2 pour obtenir un ¼ de lune.

Déposez les feuilles sur une plaque allant au four.

Une fois les courgettes cuites, répartissez les en écaïlle sur les feuilles de brick. Déposez un Rocamadour sur chaque feuille de brick. Poivrez et mettez au four pendant 12 mn environ. Le fromage doit fondre et dorer légèrement.

Parsemez les tartelettes de ciboulettes