

## Mini Pastillas Courgettes Sésame



### Ingrédients:

- 10 feuilles de brick
- 2 petites courgettes
- 3 cuillères à soupe de graines de sésame
- 1 cuillère à soupe de basilic ciselé
- 250 g de ricotta (1 pot)
- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe de tahin (purée de sésame)
- 50 g de parmesan râpée
- sel et poivre du moulin
- QS d'huile d'olive ou beurre fondu

Préchauffer le four à 180°C (th 6).

Placer les empreintes grandes tartelettes Flexipan® sur la plaque perforée.

Tailler les courgettes en petits cubes.

Faire rissoler dans un peu d'huile d'olive avec les graines de sésame.

(Couvrir car le sésame se prend pour du popcorn!!!)

Ajouter le basilic ciselé. Réserver.

Détailler 30 disques dans les feuilles de brick à l'aide du couteau d'office et du découpoir de 13 cm (posé à l'envers), il sert de guide.

Foncer les empreintes avec 3 disques de brick badigeonné d'huile ou de beurre fondu.

Déposer et répartir les courgettes dans les empreintes.

Dans un cul de poule, mélanger au fouet la ricotta avec les œufs.

Ajouter le tahin et le parmesan râpé. Saler et poivrer.

Napper les courgettes de préparation.

Couvrir avec les disques et si besoin de chutes.

Cuire 25 min à 180°C (th 6) puis terminer par 5 min à 200°C.