**Bricks tomates mozzarella et pesto ail des ours**

Ingrédients

**Pour 2 ou 4 personnes**

 8 feuilles de bricks

3 belles tomates

Pesto ail des ours (fait maison pour moi)

2 boules de mozzarella

Thym

Origan frais (ou sec)

Huile d’olive

Sel, poivre

**Préparation**

Préchauffage four 15 min avant la cuisson à 180°C (th : 6)

Huiler avec un pinceau les feuilles de bricks puis les superposées par deux. Placer au centre deux tranches de tomate, les recouvrir de pesto ail des ours puis déposer dessus de la mozzarella coupée en tranche. Plier les feuilles de bricks en portefeuille et mettre un cure dent sur le dessus pour tenir les feuilles.

Les déposer dans un plat allant au four et cuire pendant 30 min. Servir aussitôt avec une salade.

Source : Cuisine gourmande de Carmencita