

## Mille feuilles de légumes

Pour 6 personnes :

*Une courgette – une aubergine – un poivron rouge – quelques lamelles de céleri rave (ou de panais) – de l'huile d'olive douce – un demi Brocciu.- de la Nepita – deux gousses d'ail.*

- Préparez d'abord le poivron, coupez-le en 4, épépinez-le et mettez-le sous le grill bien chaud du four, peau vers le haut jusqu'à ce qu'il noircisse. Laissez refroidir dans un saladier couvert et pelez-le. Coupez-le en lanières un peu larges.

Coupez assez finement les autres légumes et faites-les griller à sec dans une poêle. Mettez le tout à mariner dans l'huile d'olive quelques heures avec du sel, du poivre, de l'ail et de la Nepita. Préparez la crème de Brocciu. Mixez-le avec une gousse d'ail, un filet d'huile d'olive, un soupçon de Nepita, du sel et du poivre.

Montez les légumes en mille feuilles en alternant et déposez dessus la crème de bruccio

