

# Cigare croustillant au chèvre frais et menthe fraîche

Pour 4 personnes  
Préparation 45 min

## Préparation

### *Mousse de chèvre*

- Mélanger tous les ingrédients pour obtenir une pâte homogène.
- Rectifier l'assaisonnement avec le sel, le poivre et le piment d'Espelette.

### *Cigare croustillant*

- Détailler la feuille de brick en deux et la badigeonner d'huile d'olive.
- Garnir de la mousse de chèvre.
- Rouler le cigare pour le refermer.
- Puis faire frire jusqu'à l'obtention d'une coloration légère.

## Ingrédients

- 4 feuilles de brick
- 2 CS d'huile d'olive

### **Mousse de chèvre**

- 3 Petits chèvres doux Président Professionnel
- 50g de mozzarella
- 1 blanc d'œuf
- 1/4 botte menthe fraîche ciselée
- Sel, poivre
- Piment d'Espelette