# Chaussons d'Orient **à la Sardine**

4 personnes 10 min préparation 30 min cuisson

## Les ingrédients

**2 boîtes (115 g)** de Sardines cuisinées à déguster chaud aux épices orientales la belle-iloise
**1 petite** aubergine (env. 300 g)
**1** oignon ( env. 120 g)
**1 petite** courgette (env. 200 g)
**2 pincées** de persil haché
**3 à 4 feuilles** de brick
**1 petite cuillère à café** de sel (2,5 g)

## Les étapes

1- Laver puis couper les aubergines et les courgettes en petits cubes d' 1 cm
2- Émincer l'oignon
3- Dans un saladier, mélanger les légumes avec le sel
4- Étaler le tout dans un plat, sur une couche et enfourner a four très chaud 15 minutes à 240°C (th.8) en remuant à la moitié du temps
5- Laisser refroidir les légumes
6- Écraser grossièrement les sardines et leur sauce
7- Mélanger les sardines, les légumes et le persil (vérifier l'assaisonnement)
8- Couper les feuilles de brick en 2
9- Mettre au centre de l'extrémité la plus longue, une partie du mélange
10- Replier les bords les plus courts par dessus et enrouler sur le reste de la feuille de brick pour former un petit rectangle
11- Badigeonner les chaussons d'huile d'olive et les déposer dans un plat allant au four
12- Enfourner 12 minutes à 200°C (th.6/7)
13- Servir chaud accompagné d'une salade verte et de quelques rondelles de tomate.