# Milles feuilles de légumes grillés tapenade de poivrons copeaux de cantal  et roquette

## Ingrédients

- 1,6kg de pâte feuilletée étalée
- 4 pièces de courgette
- 2 aubergines
- 200ml d'huile d olives
- 600 gr tapenade de poivrons
- 300 gr de copeaux de cantal
- 400 gr de roquette
- 100 gr de crème de vinaigre balsamique
- Sel et Poivre noir 

## Méthode

1. Préchauffer le four à 200 °C, cuire la pâte feuilletée piquée entre deux feuilles de papier cuisson pendant 20 minutes entre deux plaques identiques, pour ne pas que la pâte monte.
2.  Une fois cuite et refroidie, couper 30 rectangles identiques. Puis réserver.
3. Nettoyer et trancher finement l'aubergine et la courgette, les huiler légèrement, les faire griller sur le grill et les assaisonner. Réserver.

4. Prendre 20 assiettes de votre choix, mettre un peu de tapenade sur le milieu de l'assiette pour coller le premier feuilleté, y déposer de la tapenade, les légumes grillés joliment et poser une second feuilleté et recommencer l'opération, puis terminer par un feuilleté, les copeaux de cantal, la roquette et la crème de balsamique qui relève le plat. Puis servir.
5.  Ce plat peut se servir tiède.

© ChefsproVeggie
info@chefsproveggie.be