

FEUILLES DE BRICK

Par la blogosphère culinaire...



La fabrication traditionnelle des feuilles de brick

Mes cocktails : <http://mescocktails.canalblog.com/>

Les feuilles de brick, une spécialité orientale à l'origine, sont de nos jours introduites dans plusieurs cuisines du monde, mais c'est surtout dans les pays du Maghreb qu'elles sont plus connues avec des recettes et des modes de préparation très variées. Elles peuvent être salées ou sucrées, elles se prêtent à la friture ou à la cuisson au four, elles peuvent être farcies au thon, à la viande hachée, au poisson, ou encore aux fruits, aux fruits secs pour les préparations sucrées.

En Tunisie, quelque soient la farce et la préparation, les bricks comptent parmi les délices de la cuisine nationale à côté du fameux couscous au poisson, de la salade méchouia, de la pâtisserie aux fruits secs

C'est une spécialité incontournable surtout au mois de ramadan, on l'achète plutôt fraîche chez des fabricants qui en font leur métier ou encore chez des familles qui fabriquent des bricks, ou encore du pain au four traditionnel uniquement à l'occasion de ce mois saint vu la grande consommation.

Aujourd'hui, je suis allée comme d'habitude acheter mes feuilles de bricks, j'ai eu l'idée de mettre sur mon blog des photos qui illustrent la fabrication de ces feuilles pour ceux qui n'ont jamais vu comment ça se prépare.

La recette est facile à faire, il s'agit d'un mélange de semoule fine, d'eau, de sel et d'huile (les feuilles à base de semoule sont plus croustillantes à la cuisson que celles à base de farine), la pâte obtenue doit être souple, elle est étalée quelques secondes sur une plaque en cuivre et enlevée rapidement. Elles se conservent deux à trois jours dans une serviette humide ou encore mieux dans une boîte tupperware au réfrigérateur pendant une semaine ou plus. Les feuilles vendues au commerce sont conditionnées en sachets, elles peuvent se conserver en bas du réfrigérateur pendant trois mois.



Aumônière aux 2 saumons

(La cuisine pour nos têtes blondes :

<http://cuisinepournostetesblondes.over-blog.com>)

Pour 4 personnes :

- 4 feuilles de brick
- 200 g de saumon fumé
- 200 g de saumon frais
- 100 g de fromage blanc
- 1 œuf
- 2 échalotes
- 1cs de ciboulette ciselée
- sel, poivre, huile d'olive

Préparation :

Mettre le saumon frais, le saumon fumé, le fromage blanc, l'œuf et les échalotes coupées en gros morceaux dans le bol du mixeur. Mixer jusqu'à obtenir une mousse de poisson. Ajouter la ciboulette ciselée, saler, poivrer.

Au centre des feuilles de brick, disposer 2 cs de mousse de poisson. Replier la feuille de brick en aumônière et la maintenir avec des pics en bois.

Huiler un plat allant au four, y disposer les aumônières et cuire 10 minutes à 210°.

Dresser dans les assiettes sur un lit de salade ou avec un cordon de sauce au fromage blanc, citron et ciboulette.



Aumônières de crevettes coco-curry

Chez Inoule : <http://inoule.canalblog.com/>

Ingrédients pour 4 personnes:

- 1 kg de crevettes cuites entières
- 1 échalote
- 1 oignon, 2 cc d'huile d'olive
- 3 branches de persil
- 1/2 citron vert
- 2 cc de crème fraîche
- 4 feuilles de brick
- de la ficelle de cuisine
- sel, poivre

Pour la sauce:

- 200 ml de lait de coco (non sucré)
- 1/2 citron vert
- 1 cc de gingembre en poudre
- 1 cc de curry en poudre
- Sel, poivre
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse à 15% mg

Décortiquer les crevettes. Hacher l'oignon et l'échalote et laisser "fondre" à feu doux dans une sauteuse avec l'huile d'olives. Ajouter les crevettes. Saler et poivrer. Presser le demi citron vert à la main, au dessus des crevettes. Ajouter un peu de persil haché et laisser sur feu doux pendant 5mn en mélangeant régulièrement.

Prendre chaque feuille de brick et déposer une dizaine de crevettes au centre. Ajouter 1/2 cc de crème fraîche au dessus et fermer la feuille de brick en aumônière. Attacher avec de la ficelle de cuisine.

Mettre au four préchauffé à 210°C pendant 10 mn (surveiller la cuisson). Les aumônières doivent être dorées avec un aspect croustillant. Enlever la ficelle à la sortie du four (après cuisson, cela "tient" tout seul).

Pendant ce temps, préparer la sauce en mettant dans une casserole: le lait de coco, le jus du demi citron vert, le curry et le gingembre. Laisser réduire à feu doux pendant 5 mn. Avant de servir, ajouter une cuillère à soupe de crème fraîche et bien mélanger. Saler et poivrer.



Bonbons croustillants de purée

Trois petits tours et cuisinons :

<http://troispetitstours.over-blog.com>

Ingrédients :

- feuilles de brick
- purée au choix
- beurre fondu ou jaune d'œuf

Préparation :

Dans un quart de feuille de brik déposer une cuillère à café de purée (ou dans une demi feuille, une cuillère à soupe), rouler comme pour des papillotes. Dorer à l'œuf ou au beurre fondu et enfourner à 200°C une petite demi heure environ jusqu'à ce que soit bien doré.



Bouchées croustillantes au chèvre

Pour courir faut des vitamines :

<http://celiael.canalblog.com/>

Il vous faut (pour 8 bouchées)

- 4 feuilles de brick
- 4 crottins de chèvre sec ou demi sec

Préparation :

Préchauffez le four à 180 °

Coupez les feuilles de brick en 2 et les crottins de chèvres

aussi pour obtenir 8 rondelles.

Procédez au pliage comme sur la photo



Cuire une quinzaine de minutes.



Bricks à la viande et à l'œuf

Tribulations culinaires :

<http://mestitesrecettes.canalblog.com>

Ingrédients pour 6 bricks:

- 6 feuilles de brick
- 250 g de boeuf haché,
- 100 g d'emmental coupe en petits des,
- 2 pommes de terre moyennes,
- 2 gousses d'ail, 1 oignon, 6 œufs,
- 1 bonne pincée d'origan et de basilic séchés Ducros,
- sel, poivre, huile de cuisson.

Préparation :

Peler l'ail, les pommes de terre et les oignons. Les faire cuire à l'huile ensemble pendant une vingtaine de minutes. Les pommes de terre doivent être fondantes. Saler et poivrer et rajouter estragon et basilic. Mélanger et sortir du feu. Mettre la viande hachée dans un saladier et rajouter le fromage coupe en petits des (ou râpe). Saler et poivrer et mélanger avec les doigts.

Rajouter ensuite les pommes de terre oignons à la viande et former une farce dans laquelle les ingrédients sont régulièrement repartis.

Disposer une feuille de brick devant soit. Y déposer une petite quantité de farce à la viande et pommes de terre en cercle au milieu de la feuille. On obtient comme un petit nid de farce dans lequel on casse l'œuf - qui de cette façon ne se répand pas partout.

Replier la feuille de brick en joli petit pannequet. Et faire cuire à la poêle sur feu doux de façon à ce que la viande soit saisie et que le jaune d'œuf soit encore coulant.



Briouats au haché

La cuisine, ma passion :

<http://domicuisine.canalblog.com/>

Ingrédients (pour +- 45 briouats)

- 500gr de haché
- 1 gros oignons haché
- 1 verre de coriandre fraîche hachée
- 1 verre de persil haché
- 1CC de cumin en poudre
- 2CC de piment ou poivre de Cayenne ou Tabasco
- 2CC cannelle
- 2 ou 3 oeufs pour la farce + 1 oeuf battu pour coller les feuilles de brick
- 14 feuilles de brick
- sel (pas de poivre !!)
- huile pour friture

Préparation :

Couper les oignons et ciseler les herbes, pour les ciseler facilement mettez les dans un verre et donner des coups de ciseaux !

Cuire le haché avec les oignons en séparant bien les grains, ajouter ensuite les herbes et les épices, mélanger et ajouter la cannelle, laisser mijoter quelques minutes ...

Retirer du feu et laisser refroidir ensuite ajouter les oeufs un par un pour avoir un mélange compact, rectifier assaisonnement ...

Couper les feuilles de brick en 4, étaler de l'oeuf battu légèrement dilué à l'eau sur les bords et placer au centre 1CC de farce, replier la pointe du triangle en serrant la farce rouler et rabattre les bords ensuite déposer (les bords en bas pour bien les souder) dans l'huile très chaude ... faire dorer de chaque côté et laisser égoutter sur un papier absorbant (triple couche lolll)

Vous pouvez les manger chauds ou froid mais dans ce cas ils ne croustilleront plus, vous pouvez sans problème les préparer à l'avance (même les congeler) et les repasser qq secondes dans un peu d'huile chaude, ils sont tjs excellents !!!! Vous pouvez aussi les faire en plus grand (dans 1/2 feuille de brick) et les manger en plat principal avec du riz ou pourquoi pas de la semoule de couscous assaisonnée



Chèvres chauds

A côté de la plaque :

<http://acotedelaplaque.canalblog.com/>

Glisser au four 15 min.

Servir immédiatement, avec une salade verte, agrémentée du reste des cerneaux de noix.

ps: ne pas oublier de retirer le pique en bois avant de servir!

Pour 2 personnes

- 4 feuilles de brick
- 2 rondelles assez épaisses de bûche de chèvre
- huile d'olive
- 1 poignée de cerneaux noix
- herbes de Provence, poivre

Préparation :

Préchauffer le four à 180° (TH6)

A l'aide d'un pinceau, badigeonner les feuilles de brick d'huile d'olive. En superposer deux. Au centre placer une rondelle de chèvre, une pincée d'herbes de provence ainsi que quelques cerneaux de noix. Poivrer.

Plisser les bords des feuilles de brick, maintenir avec un pique en bois.

Renouveler l'opération.



Aumônières de pommes miellées

et pignons de pin grillés

(Chez Inoule : <http://inoule.canalblog.com/>)

Ingrédients pour 2 personnes:

- 2 feuilles de brick
- 4 petites reinettes
- 10 g de beurre demi-sel
- 2 cuillères à café de miel
- Un peu de sucre blond
- 30 g de pignons de pin

Préparation :

Peler les pommes et les couper en petits dés. Les faire "fondre" tout doucement au beurre dans une casserole anti-adhésive. Saupoudrer de sucre blond. Ajouter le miel et mélanger.

Dans une poêle anti-adhésive, faire griller les pignons de pin (attention, cela brûle rapidement !).

Dans chaque feuille de brick déposer la moitié des pommes et saupoudrer de pignons de pin.

Fermer les feuilles de brick en aumônières avec de la ficelle de cuisine et cuire à four chaud (thermostat 7 ou 210°C) pendant une dizaine de minutes. Retirer la ficelle de cuisine, les aumônières "tiennent" toutes seules. Servir tièdes avec une boule de glace à la vanille par exemple.



Chèvre aux pommes en feuilles de brick

Cuire environ 12 minutes à 190°C.

Chic, on dîne chez Aliénor :

<http://alienor39.canalblog.com/>

Ingrédients

- des feuilles de brick, 1 par personne
- des pommes
- 1 bûche de chèvre
- Sel, poivre, coriandre
- Beurre

Préparation :

Badigeonner les feuilles de brick avec le beurre fondu.

Installer au centre l'équivalent d'une ½ pomme en fines lamelles et environ 3 rondelles de chèvre.

Saler et poivrer légèrement. Parsemer de coriandre

Plier les feuilles de brick (en aumônières, en carrés, en triangles.)



Croustillant de brandade

au lait de coco,

réduction d'orange et miel

Délices-yes : <http://deliceyes.over-blog.org/>

Ingrédients

Brandade :

- 1 boîte de brandade de 200g,
 - 300 g de pommes de terre,
 - 60 cl de lait de coco, 1 gousse d'ail,
 - 1 cs d'huile d'olive, 1cc de thym,
 - fleur de sel de Camargue, poivre.
- Tartelettes : 6 feuilles de brick,
- 50 g de beurre fondu.

Sauce à l'orange :

- 2 oranges non traitées,
- 4 cs de miel liquide,
- 2 cs de sauce soja, 1 gousse d'ail,
- 1 cc de thym,
- 50 g de sucre en poudre.

Préparation :

Allumer le four à 180°. Eplucher et tailler les pommes de terre en dés. Ajouter l'ail haché et le thym. Recouvrir avec 40 cl de lait de coco et de l'eau si nécessaire. Porter à ébullition et laisser cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien tendres.

Découper 12 disques de 15 cm dans les feuilles de brick, les badigeonner de beurre fondu. Mettre dans des moules à tartelettes de 10 cm de diamètre, poser sur le dessus un 2^{ème} moule pour maintenir la feuille pendant la cuisson. Cuire 10 minutes.

Prélever le zeste des oranges, les couper en fins bâtonnets, les faire blanchir 2 minutes à l'eau bouillante. Les égoutter puis les rafraîchir à l'eau froide. Les mettre dans une casserole avec 20 cl d'eau et 50 g de sucre, les faire confire 30 minutes à feu très doux.

Presser le jus des oranges, ajouter la gousse d'ail écrasée et le miel. Faire caraméliser 5 minutes. Ajouter la sauce soja et le thym. Laisser réduire, la sauce doit être sirupeuse. Garnir les tartelettes de brandade, décorer avec les zestes confits, napper de sauce à l'orange. Déguster chaud.



Croustillant de saumon au pesto

Les gourmands disent : <http://allullou.canalblog.com/>

Posez les croustillants sur la grille de votre four recouverte de papier sulfurisé (côté tomates sur le dessus). Enfournez pendant environ 20 minutes (à surveiller).

Servez avec une salade verte.

Ingrédients pour 2 personnes :

- 2 pavés de saumon surgelés Picard
- 10 "pétales" de tomates confites surgelées Picard
- 4 feuilles de brick
- 2 cuil. à soupe de pesto
- beurre fondu

Préparation :

Préchauffez le four à 180°C (th6).

Badigeonnez légèrement de beurre 2 feuilles de brick. Étalez une cuillère à soupe de pesto au centre de l'une d'elle du côté non beurré. Posez un pavé de saumon (surgelé) sur le pesto, déposez 5 tomates sur le dessus et refermez la feuille (comme pour un nem). Emballez le croustillant de la même manière dans la deuxième feuille de brick. Renouvelez l'opération pour le deuxième croustillant.



Croustillants au kiri et à la tapenade noire

Les délices de Fybule : <http://fybule.canalblog.com/>

Ingrédients (Pour 8 croustillants)

- 8 feuilles de riz ou de bricks (moi j'ai utilisé des feuilles de riz)
- 10 kiris
- 1/2 pot de tapenade
- 1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée (facultatif)
- 2 cuillères à soupe de lait
- Poivre
- Jaune d'oeuf (facultatif)

Préparation :

Mélanger tous les ingrédients ensemble. Si vous utilisez des feuilles de riz, il faut les mouiller avant pour les ramollir sinon elles sont cassantes, ce qui n'est pas nécessaire pour les feuilles de brick. Déposer de la farce et plier suivant les instructions.

Si vous avez utilisé des feuilles de riz, les feuilles étant collantes, le croustillant va se faire tout seul. Si vous avez

utilisé la feuille de brick, la souder avec du jaune d'oeuf. Vous pouvez cuire les feuilles de brick 20 minutes à 160°C par contre, il est préférable pour les feuilles de riz, de les faire cuire à la poêle dans un peu de matière grasse, sinon elles sont caoutchouteuses après avoir cuit au four.

Astuce gourmande:- Accompagnés d'une salade verte, les croustillants font une bonne entrée.- Sinon les servir en apéritifs.



Croustillants de coquelet aux petits légumes

La cuisine de Christine :

<http://cosettecuisine.canalblog.com>

Ingrédients (pour 8 croustillants):

- 1 coquelet (du blanc de poulet fait tout aussi bien l'affaire mais j'avais un coquelet rôti au congel, alors j'ai récupéré toute la chair et l'ai coupée en petits morceaux en veillant à ne pas trop mettre de peau).
- 1 grosse courgette
- 1 poivron rouge
- 3 carottes
- Sel, poivre paprika

Préparation :

On découpe en dés tous ces légumes, on peut même mettre un oignon (là, je n'en ai pas mis)

J'ai fait revenir ces petits légumes à la poêle Wok, avec très peu de matière grasse. Ne pas trop les faire cuire, ils doivent rester croquants. Les assaisonner de sel, poivre et paprika.

Ensuite on remplit nos feuilles brick en les beurrant sur la face intérieure. On dispose 2 cuillères à soupe de légumes et on rabat les côtés en essayant de ne pas percer les feuilles (on peut même en mettre deux par sécurité). On essaie de faire une belle enveloppe qui tienne à la cuisson.

Enfourner à four chaud 200° pour un quart d'heure environ.



Croustillants de Saint-Jacques et sa marmite de légumes

Le plat du jour : <http://leplatdujour.canalblog.com>

Ingrédients : *Pour 2 personnes*

- 10 noix de Saint-Jacques avec corail
- 1 carotte
- 1 courgette
- 1 petit poireau
- 2 brins de coriandre (surgelé)
- 10 g de beurre
- 5 cl de crème fleurette
- 4 feuilles de brick
- huile pour friture, sel, poivre.

Préparation :

Peler la carotte, la laver ainsi que la courgette, le poireau et la coriandre (si vous utilisez de la fraîche). Râper la carotte et la courgette, couper le poireau en fines lanières.

Détacher les feuilles de bricks de leur papier de séparation et découper 1 rectangle dans 2 des feuilles. Conserver les 2 autres entières.

Poser sur le plan de travail une feuille entière et disposer au centre 1 brin de coriandre. Recouvrir avec un rectangle de brick. Poser dessus 5 noix de Saint-Jacques, saler, poivrer et rabattre les bords de la feuille pour obtenir un rectangle.

Dans une poêle, faire fondre le beurre et faire revenir les légumes pendant 10 minutes à feu doux en remuant de temps en temps. Lorsque les légumes sont cuits, verser la crème, saler, poivrer et éteindre le feu.

Pendant ce temps, dans une autre poêle, verser l'huile de friture et faire dorer les croustillants sur les 2 faces.

Servir de suite, tant que c'est chaud.



Feuilletés aux poireaux, fromage ail et fines herbes

Le blog des mangeurs de graines :
<http://mangeurdegraines.canalblog.com>

préparation aux poireaux et déposer sur le dessus les 5 autres feuilles de brick.

Découper en portion avant d'enfourner 20mn Th7
C'est divin, léger pour un repas du soir ou pour une entrée

Ingrédients :

- 10 feuilles de brick
- 2/3 poireaux
- 1 fromage frais ail et fines herbes,
- sel, poivre, huile d'olive

Préparation :

Laver et couper les **poireaux** en petits morceaux. Les cuire dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive. Une fois cuits, ajouter le fromage. Couper le feu et bien mélanger. Pendant ce temps, huiler les 10 feuilles de brick recto verso. En déposer 5 dans un plat allant au four, les recouvrir de la



Feuilleté épinards, chèvre et noix

Le blog des mangeurs de graines :
<http://mangeurdegraines.canalblog.com>

Ingrédients :

- 10 feuilles de brick
- 1 grosse boîte d'épinards en branches
- 1 bûche de chèvre,
- 2 cuil à soupe bombées de crème fraîche
- 2 oeufs
- 1 cuil à café d'échalotes semoule,
- 1 poignée de noix,
- sel, poivre.

Préparation :

Il suffit donc d'huiler avec de l'huile d'olive chaque face de 10 feuilles de brick. Déposer 5 feuilles sur une plaque allant au four. Ajouter la préparation : épinards égouttés, fromage de chèvre écrasé, échalote, crème fraîche, 2 oeufs, sel, poivre, noix, que vous aurez mélangé au préalable. Déposer

enfin les 5 autres feuilles de brick huilées.

Découper le feuilleté avant de l'enfourner.
Mettre au four Th6 30mn et c'est prêt !



Glace garnie aux fruits dans sa coupelle de pâte à brick

Au jardin des délices : <http://mickymath.over-blog.com/>

J'avais fais de la glace hier et avant hier, à la vanille, chocolat et moka, les 3 préférées de math!! Et j'ai remplis ces coupelles avec elles!! Pour les glaces, regardez dans mon index!!

Pour les coupelles, prendre des feuilles à brick, étaler une fine couche de beurre et les placer dans des coupes, et former le plus beau possible!! Remplir avec des noyaux pour la tenir dans le fond et les mettre à cuire quelques min jusqu'à coloration!!

Si vos feuilles sont séchées, prenez un vaporisateur, et les humecter très légèrement, remettre le papier dessus, et après quelques instants, beurrez les, roulez les sur elles même et remettez les dans son paquet!!
Je l'ai fais et je les ai repris le lendemain, on en fait ce qu'on veut!! Elles sont plus souples!

Ensuite fondre du chocolat et les badigeonner dans le fond et les cotés, d'après ce que vous allez y mettre!! De la glace, ou des fruits!!
Ensuite les remplir avec les choses de votre choix! Moi, j'ai fais une à la glace vanille pour maman, et une chocolat pour moi.

J'ai pris des fruits congelés, (framboises, fruits des bois et myrtilles) j'ai mis une ou deux boules de glace, j'ai ajouté les fruits, j'ai battu de la crème fraîche avec un peu de sucre, et j'en ai mis sur le dessus, avec le restant de chocolat qui a servi au fond, dans lequel j'ai remis de la crème pour en faire une sauce!!



Brick d'agneau et confiture de tomates vertes

Les gourmands disent : <http://allullou.canalblog.com/>

Badigeonnez les "samoussas" d'huile d'olive et faites-les dorer au four sur les deux faces.

Ingrédients : (POUR 6 PERSONNES OU 3 GOURMANDS)

- 6 feuilles de brick
- 300g d'épaule d'agneau hachée grossièrement au couteau
- 1 càs de tournure d'oignon O&CO
- 6 càc de confiture de tomates vertes O&CO
- 1 œuf
- huile d'olive, sel & poivre

Préparation :

Préchauffez votre four à 200°C. Dans une poêle, faites chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive et faites cuire le viande mélangée à la tournure d'oignon pendant cinq minutes. La viande doit rester moelleuse. Mélangez dans un saladier l'agneau, l'œuf, le sel et le poivre. Formez avec vos feuilles de brick des "[samoussas](#)" renfermant une cuillère à soupe de préparation et une cuillère à café de confiture de tomates vertes, la technique est très bien expliquée [ici](#) et en images!



Minis ballotins au camembert

Les recettes de Doudoue :

<http://doudoue73.canalblog.com>

Faire cuire à 180°C (th 6) pendant 10 min environ.
Servez chaud à l'apéro.

Ingrédients :(pour 40 minis ballotins)

- 10 feuilles de brick
- 100g de jambon fumé (ou lardon allumette)
- 1 camembert bien fait (200g)
- Poivre
- 3 œufs
- 250 g de crème fraîche liquide (25 cl)

Préparation :

Préchauffez votre four à 180 °C (th6).

Découpez les feuilles de brick en deux puis encore en deux et en trois

Déposez 3 feuilles de brick dans chaque empreinte (sur la photo nous n'en avons mis que deux mais cela ne faisait pas beau donc après ont en a mis 3)
Découpez le camembert et le jambon en petits morceaux et garnissez les empreintes.

Ajoutez le poivre. Dans un saladier, mélangez au fouet les oeufs et la crème fraîche. Garnissez les empreintes de la préparation.



Minis ballotins aux fromages

Les recettes de Doudoue :

<http://doudoue73.canalblog.com>

Dans un saladier, mélangez au fouet les oeufs et la crème fraîche.

Garnissez les empreintes de la préparation.

Faire cuire à 180 °C (th 6) pendant 10 min environ

Servez chaud a l'apéro.

Ingrédients : (pour 40 minis ballotins)

- 10 feuilles de brick
- 100g de jambon fumé (ou lardons allumettes)
- 1 camembert bien fait (100g)
- 1/2 bûche de chèvre
- 1 roquefort
- Poivre
- 3 œufs
- 250 g de crème fraîche liquide (25 cl)

Préparation :

Préchauffez votre four à 180 °C (th6)

Découpez les feuilles de brick en deux puis encore en deux et en trois

Déposez 3 feuilles de brick dans chaque empreinte

Découpez les fromages

et garnissez les empreintes de lardons allumettes.

Puis des fromages.

Ajoutez le poivre.



Tulipes d'espuma d'avocat

Buzz et compagnie :

<http://buzzetcompagnie.canalblog.com>

Faire cuire les feuilles env.7min dans un four à 140°. Garnir les "tulipes" de feuilles de bricks de rillettes de saumon ou de crevettes grises, et mettre l'espuma d'avocat par dessus. Sur les dernières tulipes j'ai émietté des "crackers" salés type TUC, et j'en ai recouvert l'espuma : c'est super bon, salé et ça fait effet "crumble".

Ingrédient : (20 tulipes)

- 3 avocats
- 25ml de jus de citrons
- 1 Fjord
- 1 Feuille 1/2 de gélatine
- des feuilles de bricks
- des Rillettes de Saumon

Préparation :

Faire tremper la gélatine dans l'eau Froide.
Récupérer la chair des avocats et la mixer avec le Fjord.
Faire chauffer le jus de citron et y mettre la gélatine afin de la "dissoudre", et la rajouter au mélange Avocats-Fjord.
Saler et selon votre goût y ajouter un peu de sucre.
Verser dans le siphon, mettre une cartouche de gaz (pour siphon de 0.5l). Mettre au réfrigérateur au moins 2 heures en position horizontale.

Prendre une feuille de briques et la découper en carrés d'env 5cms de cotés si vous utilisez comme moi des moules demarles mini cylindres.

Beurrez les carrés de feuilles de bricks et en garnir les moules Demarles.



Nem de fondant au chocolat

Buzz et compagnie :

<http://buzzetcompagnie.canalblog.com>

Ingrédients :

- 100gr de chocolat noir
- 65gr de Farine
- 110gr de Beurre
- 75gr de sucre
- 4 œufs
- 6 feuilles de brick

Préparation :

- Faire fondre les morceaux de chocolat au bain marie avec le beurre
- Pendant ce temps, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre et y incorporer la farine, bien mélanger
- Mettez le chocolat fondu dans les jaunes d'œufs. La préparation est prête

Faire les Nems :

- Découper des rectangles dans les feuilles de brick
- Mettre 2 cuillères à soupe de préparation au bas au centre du plus petit côté des rectangles.
- Beurrer les bords du rectangle à l'aide d'un pinceau
- Enrouler 1 seule fois la préparation dans le rectangle de

feuille de brick et rabattre les 2 bords latéraux (env.2cms) vers l'intérieur.

- finir de rouler la préparation dans le rectangle de feuille de brick.
- Beurrer l'intégralité du nem et le mettre dans un plat.
- Enfourner à 180° env.7 min
- servir tiède ou chaud.



Nems à la banane et ganache, caramel au beurre salé

Au jardin des délices : <http://mickymath.over-blog.com/>

Ingrédients : (pour 5)

- 5 feuilles de brick
- 2 bananes
- 100gr de chocolat à 70%
- 50gr de crème
- un peu de beurre pour badigeonner les feuilles

Pour le caramel:

- 4 cuil à s de sucre pleines
- 25gr de beurre salé
- 5 cuil à s de crème
- 2 cuil à s de noix, une de noisettes et 1 d'amandes
- 1 c à s de sucre

Préparation :

Rôtir un peu les noix et verser dessus la cuil de sucre et laisser caraméliser un peu. Les enlever de la poêle. Verser alors les 4 cuil de sucre fin et laisser devenir caramel. Ajouter alors la crème et ensuite le beurre.

Préparer les nems:

Faire cuire la crème (50gr) et y verser le chocolat coupé en morceaux! Mélanger pour faire la ganache.

Couper les bananes en enlevant les deux pointes de chaque côté pour enlever l'arrondi et les couper en deux.

Prendre une feuille et la beurrer avec le beurre fondu.

Mettre 3 c à c de ganache sur le début de la feuille et y poser une demi banane.

Ensuite replier la partie sur la banane et puis les deux cotés et rouler.

Mettre cuire pendant 20min à 200°.

Garnir les assiettes d'un nems, de caramel et de noix.



Nems aux bananes et chocolat praliné, sauce au chocolat

Au jardin des délices : <http://mickymath.over-blog.com/>

Ingrédients : (pour 6 nems)

- deux bananes
- un peu de sucre roux
- 6 feuilles de brick
- 60gr de chocolat
- des tranches de chocolat praliné
- 120gr de crème fraîche
-

Préparation :

Poêler les bananes coupées en rondelles et y ajouter le sucre roux pour les caraméliser un peu.
Prendre une feuille de brick, couper les arrondis et y étaler du beurre fondu.
Mettre quelques rondelles de bananes sur la pâte ainsi que des morceaux de chocolat praliné et la plier comme ceci:



Replier de la même façon de l'autre côté et puis rouler le!!

Les mettre à frire dans une poêle jusqu'à ce qu'elles soient rôties!

Fondre le chocolat avec la crème et bien mélanger!!



Nems de pommes vertes au gingembre, sauce caramel à la fleur de sel

Chez Inoule : <http://inoule.canalblog.com>

Ingrédients:(pour 12 petits nems)

- 6 feuilles de brick
- 4 pommes granny-smith
- 1 dé de gingembre frais (1 cm³ à peu près)
- 3 cuillères à soupe de cassonade
- 2 cuillères à soupe d'eau
- 20 g de beurre pour dorer les nems

Sauce caramel:

- 200 g de sucre semoule
- 20 cl de crème liquide entière
- 10 g de beurre
- 1 pincée de fleur de sel

Préparation :

1) Peler les pommes et les couper en gros dés. Mettre dans une casserole: l'eau, la cassonade, les dés de pommes et le gingembre finement râpé. Cuire en couvrant à feu très doux pendant 30mn. Bien mélanger et laisser un peu refroidir.

2) Préparer la sauce caramel en faisant un caramel à sec avec le sucre dans une casserole anti-adhésive. Pendant ce temps faire tiédir la crème liquide. Quand le caramel est bien doré, baisser le feu au minimum, ajouter le beurre et bien mélanger (attention aux projections) puis la crème liquide petit à petit sans cesser de mélanger. Quand la sauce est bien homogène, ajouter la pincée de fleur de sel, éteindre le feu et réserver.

2) Préchauffer le four à 180°C (th 6).

3) Couper les feuilles de brick en deux.

4) Déposer une bonne cuillère à café de compote à la base de chaque demi-feuille et faire des nems.

5) Déposer les nems sur une plaque allant au four et recouverte de papier cuisson. Faire fondre 20 g de beurre et badigeonner chaque nem de beurre fondu à l'aide d'un pinceau de cuisine. Les mettre au four pendant 10 mn.

6) Servir chauds ou tièdes accompagnés de la sauce caramel tiède.



Palets Blébriktommetomatelardpavot

Servez avec une petite salade ou mieux de la roquette.

Pour courir faut des vitamines :

<http://celiael.canalblog.com>

Ingrédients :

- 1 oeuf battu
- du fromage coupé en dés (pour moi tomme de Brebis, et oui on est en Savoie)
- 2 feuilles de brick
- 1 tomate
- 1 petite barquette de lardons
- reste de blé (ou pâte)
- 1 CS de graines de pavot

Préparation :

Coupez tous les ingrédients en **menus morceaux**, mélangez les tous, ajoutez l'oeuf battu.

Faire fondre une noisette de beurre avec une cuillère d'huile, mettre une cuillère à soupe du mélange **Blébriktommetomatelardpavot** au 4 "coins" de la poêle, lorsque les palets sont bien cuits d'un côté retournez les délicatement à l'aide d'une spatule (s'ils partent en morceaux quand vous essayez de les retourner c'est qu'ils ne sont pas encore suffisamment cuits).



Papillote croquante de saumon

La cuisine, ma passion :
<http://domicuisine.canalblog.com/>

Ingrédients :

- 5 feuilles de brick
- 4 filets de saumon (vendus surgelés chez aldi)
- 1/2 courgette (petite)
- 1 grosse tomate
- 1 gros oignon (ou 2 petits)
- 15cl de crème (facultatif)
- 1/2 verre de vin blanc sec (facultatif)
- 1 jaune d'oeuf
- sel / poivre
- herbe au choix (persil, aneth, ciboulette ...)

Préparation :

Hacher tout les légumes pour en faire un semblant de brunoise.

Saler, poivrer, ajouter l'herbe choisie (aneth pour moi) et mélanger le tout.

Prendre une feuille de brick et la couper en 4, ouvrir une feuille de brick entière et placer au milieu un quartier de l'autre feuille afin de consolider le centre, badigeonner les bords de jaune d'oeuf délayé dans un peu de lait, placer au

centre 2CS de brunoise et déposer par dessus le filet de saumon salé et poivré.

Refermer comme un lumpia et dorer au jaune d'oeuf ...
placer sur la plaque du four et faire cuire +- 30min T 6.

Pendant ce temps si il vous reste un peu de brunoise ... la faire chauffer doucement dans un poêlon avec le vin blanc, après quelques minutes ajouter la crème et laisser épaissir doucement (éventuellement donner un petit coup de pouce avec un liant express ou de la fécule ;-)

Sortir les feuilletés du four quand la coloration vous convient ...

Dresser les assiettes en les nappant de sauce ... tout le monde a apprécié la recette, ça a même fait sourire les croquettes ;-)))



Croustillant de jambon à la mimolette

Pour courir faut des vitamines :

<http://celiael.canalblog.com>

Ingrédients : (4 pers)

- 4 feuilles de brick
- 4 tranches de jambon blanc (4 1/2 tranches pour moi)
- 100 g de mimolette
- 4 CS de ciboulette (je n'en avais pas)
- 1 CC de Paprika
- 7 CS d'huile (1 CC pour moi)

Préparation :

Coupez la mimolette en lamelles.

Faites chauffer l'huile dans la poêle

~~Huilez chaque feuille de brik sur une face.~~

Mettez sur chaque feuille le jambon et 1/4 de la mimolette, repliez en deux la feuille et déposez délicatement dans la poêle, cuire sur les deux face quelques minutes.



Bricks de poires aux épices et au foie gras

Bonheur addict : <http://bonheuraddict.canalblog.com>

Pour 2 :

Épluchez 2 poires williams et les faire cuire dans un mélange de 15 cl de vin rouge, 1 c à soupe de miel crémeux et 1 c à c de 4 épices 30 minutes. Elles doivent être fondantes et colorées de tous les côtés. Les couper ensuite en tranches fines puis les disposer au milieu d'une feuille de brick (perso j'ai doublé les feuilles et je vous le recommande !) ensuite rabattre 2 à 2 les côtés de la brick de façon à former un carré. Faire dorer 5 mn de chaque côté dans un peu de beurre. Servir chaud après avoir disposé une tranche de foie gras sur les pavés.



Salade de chèvre chaud croustillant

Chez Inoule : <http://inoule.canalblog.com>

Ingrédients :(pour 2 personnes)

- De la salade (épluchée, lavée, essorée) pour deux personnes (mâche, laitue, mesclun, batavia, feuille de chêne, roquette etc.) selon votre goût (j'ai utilisé de la mâche).
- 2 cabécous de 35 g chacun
- 2 feuilles de brick
- Quelques cerneaux de noix
- 2 cuillères à soupe d'huile de noix
- 2 cuillères à soupe d'huile de colza
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- Sel, poivre, moutarde

Préparation :

Préparer la salade et la disposer dans chaque assiette.

Couper les feuilles de brick en deux, les badigeonner d'eau au pinceau de cuisine et envelopper dans chaque moitié 1/2 cabécou. Bien fermer les petits "paquets". Faire de même

avec l'autre feuille de brick. Mettre au four préchauffé à 210°C (thermostat 7) pendant dix à douze minutes.

Pendant ce temps, griller le bacon à la poêle antiadhésive (sans matière grasse).

Préparer la sauce vinaigrette: mélanger une cuillère à café de moutarde avec le vinaigre puis ajouter les deux huiles progressivement en battant bien. Saler et poivrer selon votre goût.

Parsemer la salade de bacon chaud et de cerneaux de noix coupés. Disposer les "croustillants" de chèvre chaud et servir aussitôt. Chaque personne assaisonne son assiette avec la vinaigrette.



Samossas aux légumes d'inspiration indienne

Au jardin des délices : <http://mickymath.over-blog.com/>

Ingrédients: (pour deux)

- 200gr de carottes
- 20gr de pignons
- 1 petit oignon
- 1 gousse d'ail
- sel et poivre
- un peu de cumin
- 1 c à s de coriandre en feuille
- du beurre
- de la pâte filo ou brick moi, je me suis servie d'un paquet de feuilles toutes fines et légèrement cuites mais c'est la même chose, car j'ai dû jeter ma filo qui cassait!
- une noix de beurre

Pour la sauce:

- 1 yaourt
- des herbes (j'ai mis ciboulette et persil)
- 1 demi jus de citron
- sel et poivre

Préparation :

Peler et couper la carotte en tout petits cubes ainsi que l'oignon et l'ail.

Mettre le beurre dans la poêle et cuire 10 à 12min en ajoutant un peu d'eau, le cumin, saler et poivrer. Lorsque les carottes sont cuites ajouter la coriandre et les pignons et laisser tiédir.

Prendre la pâte filo, en faire des bandes que vous posez deux par deux, en beurrant chacune d'elles, puis mettre la farce et les plier.

Cuire à 180° pendant quelques min jusqu'à ce qu'ils soient roux.



Aumônière de caviar d'aubergine, mousse de saumon et saumon fumé

Tentations culinaires de Clémence : <http://tentations-culinaires.blogspot.com>

Ingrédients :(pour 6 aumônières)

- 6 feuilles de brick
- 4 tranches de saumon fumé
- 2 portions de [mousse de saumon](#) *
- 2 portions de [caviar d'aubergine](#)
- un peu d'huile d'olive
- cure-dents

Faire la mousse et le caviar d'aubergine

Au centre d'une feuille de brick, mettre 1 grosse cs de caviar d'aubergine, 1 grosse cs de mousse de saumon, des lanières de saumon fumé.

Refermer l'aumônière (je vous conseille de les mettre dans des ramequins à crème brûlée sinon les mousses, liquides, cassent la brick). Maintenir avec 2 cure-dents.

Avec un pinceau (ou avec les doigts si les personnes chez qui vous cuisinez n'ont pas de pinceau :-), badigeonner le haut des bricks d'huile d'olive.

Préchauffer le four à 210°, puis faire cuire 10 minutes.



Bricks aux topinambours

Tentations culinaires de Clémence : <http://tentations-culinaires.blogspot.com>

Enfourner 10 min à 180° (four préchauffé).

Ingrédients : (pour 4 briks)

- 2 feuilles de brik coupées en 2
- 4 petits topinambours
- restes de rôti de porc
- 2 tomates séchées
- 2 cc de coriandre fraîche ciselée
- 1 cs de noisettes concassées
- 1 petite tomate
- sel, poivre
- cumin
- Piment doux
- Huile d'olive

Préparation:

- Faire cuire les topinambours pelés 25 min dans de l'eau salée
- Ecraser-les à la fourchette. Ajouter 2 tranches de rôti de porc, les tomates coupés en dés, les noisettes
- Saler, poivrer, mettre un peu de cumin et de piment doux. Bien mélanger.
- Faire les briks.
- Les badigeonner d'huile (d'olive pour moi) avec un pinceau



Un délice à base de feuilles de brick

Mes cocktails : <http://mescocktails.canalblog.com>

Ingrédients:

- 6 feuilles de bricks
- 250 g de fruits secs en poudre
- 100 g de sucre
- 1 verre d'eau de fleur d'oranger
- 50 de g beurre fondu
- Un sirop pour le nappage
-

Préparation:

Etaler les feuilles de bricks sur un plateau en les chevauchant un peu, les enduire de beurre fondu.

Mélanger les fruits secs, les arroser d'eau de fleurs d'oranger, et c'est là toute la saveur de ce gâteau.

Etaler la farce sur les feuilles de bricks, enrouler en boudin, bien fermer les extrémités, enduire avec le reste du beurre, mettre dans un plateau et enfourner pendant 20 mn.

A la sortie du four, arroser de sirop, laisser refroidir et couper en rondelles.



Samoussas surprises !

Ligne et papilles : <http://lignepapilles.canalblog.com>

Ingrédients: (pour 12 samoussas)

- 8 feuilles de bricks coupées en deux
- 2 aubergines
- 2 gousses d'ail
- 1 banane
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 1/2 c à c de gingembre
- graine de sésame
- 1 c à c de miel
- huile de sésame
- sel

Préparation:

Toujours selon ma technique, fendre les aubergines en deux glisser une gousse d'ail dégermée dans chaque aubergine, et les mettre au micro onde pendant 7 minutes. Au bout de ce temps et après avoir laisser refroidir (pour ne pas se brûler les doigts), dégager la chair et la mettre dans une poêle avec la banane écrasée et les épices. Saler. Laisser compoter tranquillement à couvert. Préchauffer le four à 180°.

Farcir les samoussas, les plier en triangle. Mélanger le miel avec 1 c à s d'huile de sésame. Badigeonner au pinceau les samoussas et saupoudrer la face de présentation de graines de sésame. Enfourner à 210° 10 minutes (que ce soit doré...)



Aumônière de brick au chèvre et au miel

Nanie cuisine : <http://naniecuisine.canalblog.com>

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 5 feuilles de brick
- 4 cabecous
- 4 cuillerées à café de miel d'acacia
- thym

Préparation:

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Prendre une feuille de brick. Disposer au centre un quart d'une autre feuille de brick replié en deux ou quatre. Le but est de rendre le fond plus épais.
3. Poser sur ce quart de feuille replié un cabécou. Le recouvrir d'une grosse cuillerée à café de miel, et de deux ou trois pincées de thym.
4. Remonter les bords de la feuille de brick pour former une aumônière, et fermer avec une ficelle.

5. Passer environ 5 minutes au four. Retirer la ficelle avant de servir bien chaud.

Remarques :

On peut remplacer le cabécou par un crottin de Chavignol coupé en deux dans le sens de la hauteur, mais la consistance change. Le cabécou donnera une recette très crémeuse, alors que le crottin reste très ferme.

J'ai servi l'aumônière avec une salade de laitue, vinaigrette à l'huile de noix.



Aumônière poire-roquefort

Une (future) diététicienne aux fourneaux :

<http://dietauxfourneaux.canalblog.com/>

Ingrédients :(par personne)

- 2 feuilles de brick
- 15gr (ou plus suivant le goût que vous souhaitez obtenir) de roquefort
- 1/2 poire

Préparation:

Préchauffer le four à 180°C.

Superposer 2 feuilles de brick et déposer au centre le roquefort ainsi que des petites tranches de poire.
Fermer en formant une aumônière avec des cure-dents.

Mettre au four pendant 20 minutes à 180°C.



Aumônières vitaminées

Nuage de lait : <http://jojocuisine.canalblog.com/>

Ingrédients : (pour 6 personnes)

- 12 feuilles de brick
- 6 Clémentines
- 1 sachet de sucre vanillé
- 40 gr de beurre
- 20 gr de beurre fondu
- 6 cl de Grand Marnier (falcutatif, mais dommage de s'en priver!)
- 200 gr de sucre
- 2 CS d'eau

Préparation:

Préparer un caramel roux en portant à ébullition le sucre et l'eau.

Eplucher les clémentines en quartiers puis les poêler rapidement avec le beurre et le sucre vanillé, jusqu'à ce

qu'elles colorent légèrement. Verser le Grand Marnier attendre que l'alcool chauffe puis flamber les clémentines.

Préchauffer le four à 180°

Egoutter les clémentines. Former des aumônières en disposant 5 à 6 quartiers au centre de 2 feuilles de brick posées l'une sur l'autre et enduites de beurre fondu. Arroser d'un filet de caramel puis refermer les feuilles en aumônière.

Ficeler avec un brin de ciboulette éventuellement (je n'en avais pas, celle du jardin est morte, j'ai donc utilisé de la ficelle de cuisine, c'est moins joli mais efficace) et mettre au four 5 mn jusqu'à ce que ça colore.

Servir avec le reste des clémentines autour.



Brick au chèvre, miel et thym

Nuage de lait : <http://jojocuisine.canalblog.com/>

Ingrédients :

- Feuille de brick
- petit chèvre frais
- lichette de miel + thym

Préparation:

Et hopAu four. Je ne m'en lasse pas!

(Possible aussi avec de la bûche de chèvre)



Brick de poulet aux saveurs d'Asie

Chez Delf & Isa : <http://delfisacuisine.canalblog.com/>

Ingrédients : (pour 2 gros chaussons)

- 3 blancs de poulet
- 4 feuilles de brick
- 1 oignon
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à café de paprika en poudre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- beurre (salé pour moi)
- graines de sésame
- poivre

Préparation:

Pelez l'oignon et coupez le en morceaux. Découpez les blancs de poulet en morceaux et mixez ceux-ci avec l'oignon. Ajoutez au mélange la sauce soja, le poivre et le paprika.

Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites y revenir la préparation au poulet.

Enduisez les feuilles de brick de beurre fondu; les collez par deux. Répartissez la moitié du poulet sur chaque feuille. Et là j'ai envie de vous dire pliez comme vous le pouvez LOL ! Je n'ai pas réussi à les plier en chausson comme dit dans les livres donc j'ai fait comme j'ai pu !

Mettez au four (préchauffé à 180°) et laissez cuire une quinzaine de minutes. Un peu avant la fin de la cuisson, parsemez de graines de sésame.



Bricks au chèvre de Sab !

Ligne et papilles : <http://lignepapilles.canalblog.com/>

Ingrédients :

- Feuilles de bricks -
- Huile d'olive
- Fromage frais type Saint morêt / Raisins secs
- Boursin figues-noix / Cerneaux de noix
- Portion de tartare Ail et fines herbes
- feuille d'herbes fraîches (persil, menthe, ciboulette...)
- Fromage frais type Saint morêt / Olives noires

Préparation:

Préchauffer le grill du four.

Le principe est le même pour chaque roulé. Couper une feuille de brick en deux. Dans chaque moitié, découper un rectangle. Prendre un peu de fromage (environ 5 g) et le façonner en bâtonnet moins long que la largeur de la feuille. Le mettre en haut du rectangle au centre. Rabattre la feuille de part et d'autre, et enrouler le fromage dans la feuille.

A mi-chemin déposer soit 3 grains de raisins secs sur la largeur, soit le cerneau de noix, soit une feuille d'herbe fraîche, soit un bout d'olive noire. Le but de cette opération

étant de deviner par transparence cette "décoration". Le faire avant le dernier retour de pâte pour que ce soit le côté visible du roulé. Huiler à l'aide d'un pinceau, dessus et dessous. Les déposer dans un plat allant au four et les aplatir un peu pour qu'ils ne se défassent pas à la cuisson. Sinon, on peut tout à fait si ils sont prévus pour l'apéritif, les faire tenir sur un cure-dent. Dans ce cas, veiller à positionner les pics de côté pour qu'ils ne brûlent pas au four.

Passer sous le grill quelques minutes en retournant à mi-cuisson. Surveiller cela va très vite! Servir avec quelques feuilles de salades en entrée ou pourquoi pas au moment du fromage avec un filet de miel.



Chausson de brick aux lardons et Saint-Albray

Nanie cuisine : <http://naniecuisine.canalblog.com>

Plier la feuille de brick en forme de petit chausson et mettre au four pendant une dizaine de minutes.

Ingrédients : (pour 2 personnes)

- : 2 feuilles de brick
- 2/3 d'un petit Saint-Albray
- 100 g de lardons allumettes fumés
- poivre du moulin
- piment d'Espelette

Préparation:

Préchauffer le four à 200° C.

Faire revenir les lardons dans une poêle pendant environ 5 minutes. Les égoutter sur du papier absorbant.

Prendre une feuille de brick et la plier en deux. Disposer au centre la moitié des lardons, puis 1/3 d'un petit Saint-Albray, du poivre et une pincée de piment d'Espelette.



Lotte au ras-el-hanout et « mhancha » de brick aux légumes

Crime et condiment :

<http://crimetcondiment.blogspot.com/>

Ingrédients : pour les "mhancha" salées

- 1 carotte râpée et bien séchée
- 1 petite courgette épépinée, râpée et bien séchée aussi (utiliser un torchon propre par ex.)
- 4 feuilles de brik-samsa
- du beurre fondu
- sel-poivre-1 pincée de cumin
- 1 queue de lotte parée et coupée en médaillons d'environ 2 cm d'épaisseur
- ½ cc d'épice « ras-el-hanout », l'authentique mélange marocain de 27 épices. J'utilise celui de Fatéma Hal, que vous pouvez acquérir dans son corner chez Lafayette Gourmet.
- Sel, poivre
- Le jus d'1 demi-citron
- 3 cs de bonne huile d'olive
- 1cc de bonne harissa diari
- 2 cs d'huile d'olive

Préparation:

- Mélanger tous les ingrédients des médaillons et laisser reposer au frais pendant 30 mn.
- Préparer la sauce piquante en diluant l'harissa dans l'huile. Réserver.

- Pendant ce temps, mettre les légumes râpés dans une cocotte avec couvercle allant au micro-onde, ajouter le cumin, le sel et l'huile. Laisser cuire pendant 3 minutes à puissance maximale. Découvrir et laisser reposer pour que l'eau dégorgée s'évapore un peu.
- Préchauffer le four à 200°.
- Mettre à la fois 2 feuilles de brik rectangulaire et les faisant chevaucher dans la longueur (pour faire un serpent in assez long). Bien les badigeonner de beurre. Mettre les légumes râpés et rouler délicatement en long « serpent ». Enrouler ensuite le serpent sur lui-même très délicatement pour former un cercle que vous déposer dans un petit moule à tarte chemisé de papier sulfurisé. Badigeonner de beurre. Un exemple de pliage [ici](#) chez Zaâri.
- Mettre les 2 « serpentins » à cuire au four jusqu'à ce que ce soit doré.
- Chauffer une poêle en fonte et griller les médaillons épicés.
- Pour servir, Déposer les médaillons sur les turbans de briks et décorer de sauce piquante.



Croquant de brie à l'érable

Le bonheur est dans ma cuisine :

<http://seveuh.canalblog.com>

Ingrédients : (pour 1 croquant)

- 1 morceau de brie de Meaux
- 1 feuille de brick
- du sirop d'érable

Préparation:

Couper un morceau de brie et l'emballer, tel un petit cadeau, dans une feuille de brick.

L'idéal est d'arroser d'un peu de sirop d'érable à l'intérieur du feuilleté.

Enfourner 10 minutes à 220°.

A la sortie du four, arroser à nouveau d'un peu de sirop d'érable.

Servir chaud avec une petite salade type mesclun.



Croustillants de pommes à la vanille, cannelle, rhum

Nuage de lait : <http://jojocuisine.canalblog.com>

Ingrédients : (pour 6 personnes)

- 4 pommes
- 6 feuilles de brick
- 50 gr de beurre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 cc de Cannelle
- un peu de rhum (en fonction des goûts de chacun)
- Sucre glace pour la déco.

Préparation:

Epluchez les pommes, enlevez le cœur et coupez-les en morceaux de taille moyenne, placez le tout dans un plat

allant au micro-ondes. Saupoudrez de sucre vanillé et 1 cc de cannelle. Ajoutez 4 CS d'eau (ou de rhum) et mélangez. Couvrez le plat d'un film et faites cuire au micro-ondes 2 x 5 minutes en remuant entre les 2 cuissons.

Faire fondre le beurre. Découpez chaque feuille de brick en 2. Prendre une moitié de feuille de brick, badigeonnez-la de beurre fondu de chaque côté, repliez la partie arrondie de manière à obtenir une bande rectangulaire.

Placez l'équivalent de 1 cc de compote de pommes en bas de la bande. Repliez le bord sur la compote et continuez à replier la bande en quinconce de manière à obtenir un triangle. Rentrez le petit excédent de feuille à l'intérieur du triangle. Recommencez l'opération afin d'obtenir 12 triangles.

Posez les triangles sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Faire cuire à four chaud à 200°C (th.6-7) pendant environ 6 minutes.

Saupoudrez de sucre glace et cannelle à la sortie du four.



Croustillants de pommes caramélisées et de camembert aux amandes effilées

Le petit monde de Céline : <http://huummm-k-cbon.avekc.lynhoch.over-blog.com>

Ingrédients : (pour 2 Croustades) :

- 4 pommes
- 6 feuilles de brick
- 60 g de beurre
- 60 g de cassonade
- 1 demi camembert
- 1 poignée d'amandes effilées

Préparation :

Eplucher les pommes et les couper en dés. Chauffer 30 g de beurre et 30 g de cassonade dans une poêle, y caraméliser les pommes (10 minutes environ à feu doux). Ajouter le camembert coupé en morceaux.

Couper les feuilles en carrés d'environ 20 cm de côté. Les badigeonner de beurre fondu et saupoudrer de cassonade.

Superposer 3 feuilles de bricks en quinconce pour une croustade et enfoncer dans une casserole ou dans un ramequin.

Garnir avec le mélange pommes/camembert. Par dessus, mettre une petite tranche de camembert. Chiffonner le bord des feuilles pour leur donner une jolie forme.

Enfourner 8 minutes dans un four préchauffé thermostat 7.

Pendant ce temps, griller les amandes effilées au micro-ondes : les étaler sur une assiette et les passer 3 minutes au micro-ondes.

A la sortie du four, décorer avec les amandes effilées. Avec le reste de feuilles j'ai fait des petits bonbons pour décorer l'assiette. A déguster au moment du fromage, en entrée ou en plat accompagné d'une belle salade verte !



Du boudin noir aux pommes qui croustille

Les copains du Kikou :

<http://copainsdukibou.canalblog.com/>

Préparation : (pour 8 petits friands)

On allume le four assez chaud. D'après mes recherches, ça doit cuire à 180° dans la friture. Peut- on donc en déduire que la température du four sera la même? AUCUNE IDEE! C'est rien, on va continuer quand même, on va prendre 3 pommes, on va les éplucher (ben tiens), on va enlever les pépins (aannh, ben ouaip), et on va les couper (naan?!). On fait fondre du beurre, on verse les pommes dedans, on mélange pour que tous les morceaux prennent le goût du beurre maudit, et on couvre pour que ça cuise à coeur. On fait encore fondre du beurre (encore? OUI) dans un petit bol. On épluche le boudin noir On étale une feuille de brick, on y pose au milieu environ 6 ou 7 cm de boudin, qu'on écrase un peu, on ajoute quelques tranches de pommes on poivre, on replie la feuille de brick sur le boudin, de chaque côté, on obtient donc une bande verticale si on a bien suivi. C'est là que je passe un coup de pinceau beurré pour que quand on replie ça colle. On pose à l'envers dans un plat beurré (en fait je fais un concours avec un copain pour savoir combien de fois je peux placer le mot "beurre" et ses dérivés sans que ça choque personne) et on recommence jusqu'à ce que le plat soit couvert de petits friands. On fait cuire, et quand les feuilles de brick sont dorées et croustillantes, on mange avec

les doigts devant la télé. Ou son aquarium si on a jeté sa télé pour être à la mode.



Millefeuilles au mascarpone et aux framboises

Les gourmandises de Dame Caro : <http://les-gourmandises-de-dame-caro.over-blog.com>

Ingrédients : (pour 4 personnes)

- 6 feuilles de brick
- 20 g de beurre
- 200 g de mascarpone
- 3 blancs d'œufs
- 50 g de sucre glace
- 200 g de fraises

Préparation :

Préchauffez le four th 5 (150°C). Coupez les feuilles de brick de façon à obtenir 24 triangles. Faites fondre le beurre à feu doux.

Posez les feuilles de brick sur une feuille de papier sulfurisé. Badigeonnez-les avec le beurre fondu. Faites les cuire environ 5 mn (Jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées). Fouettez le mascarpone pour le rendre plus souple. Montez les blancs d'œufs en neige puis ajoutez le sucre glace et

fouettez de nouveau. Incorporez délicatement les œufs en neige dans le mascarpone. Au moment de servir, montez le millefeuille en alternant une feuille de brick, la crème et les framboises. Renouvelez une 2ème fois l'opération en terminant par une feuille de brick que vous saupoudrez de sucre glace.



Nems de framboises au chocolat blanc

Nuage de lait : <http://jojocuisine.canalblog.com>

Déposez les nems sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfournez environ 12 mn (bien surveiller).

Saupoudrez avec du sucre glace.

Ingrédients :(pour 4 personnes)

- 6 feuilles de brick
- 1 barquette de framboises (250 gr)
- 20 gr de beurre fondu
- 12 carrés de chocolat blanc
- Sucre glace (facultatif)

Préparation:

Préchauffez le four à 210° (th.7)

Séparez les feuilles de brick et coupez-les en 2. Badigeonnez-les de beurre fondu avec un pinceau.

Déposez un carré de chocolat au centre de la demi-feuille de brick puis posez 4 framboises dessus et rabattre les bords vers le centre. Roulez le nem sur la longueur.



Pastilla au poulet (bestella bdjaj)

Punk Chocolate : <http://punkkchocolate.blogspot.com>

Farce :

- 1 poulet de 1,350 kg
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 gros oignons
- 1 ½ cuillère à soupe de coriandre moulue
- 1 cuillère à café de sel
- ½ cuillère à café de poivre
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 5 cuillères à soupe de persil plat haché
- ½ cuillère à café de noix de muscade moulue
- ½ cuillère à café de gingembre
- ½ dose de safran (4 pointes de couteau environ)
- 1 cuillère à café de cannelle
- 9 oeufs
- 20 cL d'eau

Feuillets de la pastilla :

- 20 feuilles de bricks (warkas)
- 125 g de beurre fondu
- 1 jaune d'oeuf

Pâte d'amandes :

- 300 g d'amandes émondées
- 100 g de sucre
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger

Présentation du plat :

- Sucre glace
- Cannelle
- Quelques amandes émondées

Préparation de la farce :

Peler et émincer les oignons. Les mettre dans une cocotte ou une grande casserole, avec l'huile d'olive, la coriandre, le sel, le poivre, le sucre et le reste des épices.

Bien mélanger, puis poser le poulet dessus et faire revenir le tout à feu vif pendant une quinzaine de minutes. Verser l'eau dans la cocotte. Lorsqu'elle commence à bouillir, couvrir et laisser mijoter sur feu doux pendant 45 minutes.

Sortir le poulet de la cocotte, le réserver. Couvrir la cocotte à nouveau et laisser mijoter une vingtaine de minutes. Découper le poulet et le désosser. Ne pas hésiter à faire des morceaux de viande assez fins. Au terme des 20 minutes, casser les oeufs un à un dans la cocotte, en remuant bien entre chaque oeuf. Ajouter finalement la viande de poulet, mélanger et sortir du feu.

Préparation de la pâte d'amandes :

Frir les amandes quelques minutes dans un peu d'huile, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Les mixer ensuite en une poudre fine. Y ajouter le sucre, la cannelle et l'eau de fleur d'oranger, puis bien mélanger.

Badigeonner un grand moule rond (diamètre 26 cm) de beurre fondu à l'aide d'un pinceau à pâtisserie (j'ai utilisé un moule à charnière, pour pouvoir en sortir facilement la pastilla).

Beurrer 4 feuilles de brick et les disposer au fond du moule. Beurrer ensuite 5 à 6 feuilles et les disposer en corolle dans le moule. Elles doivent se chevaucher et dépasser du bord du moule d'une dizaine de centimètres. Saupoudrer une première couche de pâte d'amandes. Couvrir d'une couche de feuilles bien beurrées. Étaler une seconde couche de farce au poulet. Couvrir d'une nouvelle couche de feuilles beurrées. Continuer ainsi jusqu'à épuisement de la farce et de la pâte d'amandes.

Refermer la pastilla en rabattant les feuilles qui dépassent vers le centre du moule. Coller au jaune d'oeuf. Beurrer 2 feuilles de pastilla et enduire leur bord de jaune d'oeuf.

Disposer la première par-dessus, en enfonçant les bords vers le bas tout autour du moule, contre la pastilla. Faire de même avec la seconde. La pastilla est alors bien fermée. Enfourner 20 minutes à 200°C.

Finition de la pastilla :

Démouler la pastilla et la poser sur le plat de service. Saupoudrer le dessus de sucre glace, en une couche uniforme et surtout peu épaisse, pour ne pas trop sucrer. Décorer de croisillons de poudre de cannelle et de quelques amandes émondées.



Samosas à la parisienne

La cuisine des 3 sœurs :
<http://manjari.newexistence.com/>

Ingrédients : (pour 30 samosas)

- 10 feuilles de brick
- 400 g de veau haché
- 2 cuillères à soupe de persil plat ciselé
- 2 cuillères à soupe de ciboulette ciselée
- 2 cuillères à soupe de coriandre ciselée
- 1 belle gousse d'ail en purée
- 1 cuillère à café bombée de gingembre râpé
- 2 échalotes hachées menu
- 1 louche de petits pois surgelés (Picard)
- 1 pointe de purée de piment
- huile d'olive
- sel & poivre du moulin
- beurre fondu

Préparation:

Dans une casserole, faire chauffer l'huile, dès qu'elle est chaude, ajouter les échalotes et l'ail, faire suer, sans prendre couleur. Ajouter le veau, laisser cuire à feu moyen pendant 10 minutes, ajouter les petits pois, la pointe de purée de piment, saler, poivrer. Poursuivre la cuisson 10 minutes. Laisser refroidir puis incorporer l'ensemble des herbes et le gingembre à la viande. Réserver.

Pendant ce temps, découper dans chaque feuille de brick 3 bandes de 6cm1/2 de large et 23cm de long, au minimum.

Préparer toutes les bandes avant le pliage des samosas. Préchauffer le four à 200°. Poser la valeur d'une bonne cuillère à café bombée sur le côté gauche et commencer le pliage. C'est seulement au quatrième tour que le samosa se ferme.

Poser les samosas sur un papier cuisson, les badigeonner de beurre fondu d'un seul côté.

Enfourner pendant 8 minutes.



Samosas aux poireaux

La cuisine des 3 sœurs :
<http://manjari.newexistence.com/>

Ingrédients : (pour 18 samosas)

- 600g de poireaux épluchés
- 100g de Ricotta
- 60g de parmesan
- 30g de beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- noix de muscade
- sel & poivre du moulin
- 1 cuillère à soupe de ciboulette hachée menu
- 1 jaune d'œuf
- feuille de bricks

Préparation:

Laver soigneusement les poireaux, les couper en petits morceaux. Chauffer l'huile et le beurre dans une casserole, quand le mélange est mousseux, faire suer les poireaux 5 minutes à feu moyen (thermostat 4 sur ma plaque) en remuant souvent, ils ne doivent pas prendre couleur et rester un peu croquants. Couvrir, éteindre le feu, laisser encore 2 minutes, éloigner de la source de chaleur. Incorporer le parmesan peu à peu, mélanger, puis la Ricotta. Assaisonner, ajouter de la noix de muscade fraîchement

râpée. Goûter, rectifier l'assaisonnement, ajouter la ciboulette. Laisser reposer 1 heure au frais.

Préchauffer le four à 200°C

Découper des bandes dans les feuilles de brick, former les samosas, les déposer sur un papier cuisson. Dans un petit bol, fouetter le jaune d'œufs, 1 cuillère d'huile et 1 cuillère d'eau, sel et poivre. En badigeonner les samosas. Enfourner pour 12 minutes environ. Les samosas vont gonfler. Servir avec une salade, attention, ils restent brûlants très longtemps.



Samoussas au bœuf et au gingembre

Nuage de lait : <http://jojocuisine.canalblog.com>

Ingrédients :

- 1 paquet de feuilles de brick
- 2 oignons frais
- 1 petit bouquet de persil
- 1 petit bouquet de coriandre,
- 1 courgette, 500 gr de viande hachée
- 1/2 cc de curcuma
- 1 cc de gingembre râpé
- Sel et Poivre, huile d'arachide (*pour la friture*)

Préparation:

Peler et hacher très finement l'oignon. Laver et hacher le persil et la coriandre. Laver et râper la courgette.

Dans une poêle huilée, faire blondir les oignons puis les retirer de la poêle et les remplacer par la courgette. Faire revenir 2 mn puis égoutter et réserver.

Mélanger la viande avec le persil, la coriandre, l'oignon et la courgette, saler et poivrer. Ajouter le gingembre et le curcuma.

Badigeonner les feuilles de bricks avec un peu de beurre fondu ou de l'huile (*lorsque je souhaite alléger la recette j'humidifie simplement avec un linge humide afin d'assouplir la feuille car la feuille de brick est assez sèche et de ce fait, casse facilement au moment du pliage*).

Couper chaque feuille de brick en 2, afin d'obtenir un demi cercle.

Farcir les feuilles de brick avec ce mélange et plier en triangle. Voir exemple [ici](#).

Faire frire les triangles dans l'huile très chaude.

Egoutter sur du papier absorbant et servir aussitôt avec une salade par exemple (*encore une fois, lorsque je souhaite éviter la friture, je passe les Samoussas au four en les humidifiant légèrement auparavant. Attention ça brûle vite!*)



Samoussas de blettes aux figues

Ligne et papilles : <http://lignepapilles.canalblog.com/>

Ingrédients : (pour 8 samoussas)

- 1 botte de blettes avec le vert, sinon 2
- 2 figues séchées
- 4 feuilles de brick
- Sel, poivre
- Noix de muscade râpée
- Huile d'olive

Préparation:

Laver les feuilles de blettes. Séparer la partie verte des côtes de blettes. Les cuire à l'eau bouillante salée 10 minutes.

Préchauffer le four à 200°. Bien égoutter les blettes. Les hacher finement. Concasser grossièrement les deux figues séchées et les mélanger. Saler, poivrer et ajouter 2 pincées de noix de muscade. Couper chaque feuille de brick en deux. Déposer une cuillère à soupe de la préparation blettes-figues et former les samoussas. Huiler les samoussas eu pinceau sur les deux faces et enfourner 20' en retournant à mi-cuisson.



Nems de légumes sans friture...

Ligne et papilles : <http://lignepapilles.canalblog.com/>

Ingrédients : pour 9 nems (ben oui c'est tombé comme ça!)

- 9 feuilles de bricks
- 200 g de courgettes (1 grande)
- 150 g de carottes (2)
- 100 g d'oignon (1 petit)
- 100 g de mâche
- 50 g de nouilles de riz
- 30 g d'huile
- 12 g de champignons noirs déshydratés
- 1 càc de cannelle
- 3 càs de shoyu ou tamari ou sauce soja
- sel poivre

Pour la sauce nem :

- piment
- 1 gousse d'ail
- 1 càs de nuoc man
- 4 càs d'eau
- 1 càs de sucre
- 1 càs de vinaigre de riz
- carottes râpées

Préparation:

Mettre les champignons noirs à tremper dans un bol d'eau très chaude. Râper les carottes (en garder un peu pour la sauce nem), la courgette et l'oignon. Dans une grande poêle,

mettre un 1/2 verre d'eau, les nouilles brisées en morceaux et les légumes râpés. Ajouter la sauce soja ou tamari, la cannelle. Couvrir et laisser cuire à feu moyen 5/6 minutes. Ajouter alors la mâche et les champignons coupés en morceaux et laisser l'eau de végétation s'assécher à découvert. Couper le feu et ajouter la coriandre ciselée dans la préparation.

Préparer la sauce en mettant tous les ingrédients (sauf la carotte) dans un ramequin et mettre au micro-onde 1 minute. Laisser refroidir. Ajouter la carotte râpée préalablement réservée. Préchauffer le four à 210°. Au pinceau badigeonner d'huile les feuilles de bricks et les empiler les unes sur les autres. Déposer deux ou 3 càs de farce en haut au centre, rabattre les côtés et rouler. Pas trop serré, sinon ça se fend à la cuisson (y a du vécu là). Cuire une vingtaine de minutes en retournant à mi-cuisson.



Tartelettes au Chavroux

Une (future) diététicienne aux fourneaux :

<http://dietauxfourneaux.canalblog.com/>

Ingrédients :

- 6 feuilles de brick
- 240gr de chavroux frais
- 1 jaune d'œuf
- 200g de mâche
- 2 poires bien mûres
- 2 échalotes
- 1/2 citron
- 8 cerneaux de noix
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de yaourt brassé : j'ai pris du yaourt normal.
- 4 cuillères à café de miel d'acacia
- poivre

Préparation:

Préchauffer le four à 150°C. Couper les feuilles de brick en 2. Battre le jaune d'œuf dans un bol avec un peu d'eau et badigeonner une face des feuilles de brick. Les réunir par 3, et les déposer sur les moules à tartelettes. Couvrir le fond de légumes secs et rabattre le bord des feuilles vers l'extérieur. Enfourner pour 3 à 4 minutes : les feuilles de brick doivent durcir sans dorer. Presser le demi-

citron. Peler les poires, les couper en 4 et les épépiner. Détailler chaque quartier en 3 lamelles et citronner. Laisser tiédir les tartelettes de brick hors du four et les tartiner de chavroux. Disposer 6 lamelles de poire sur chacune et napper de miel. Décorer avec les noix. Laver et essorer la mâche puis la mettre dans un saladier. Eplucher et hacher les échalotes. Les placer dans un bol avec le reste du jus de citron, le yaourt, et l'huile d'olive : émulsionner. Napper la salade avec cette sauce et servir avec les tartelettes.



Un tit panier grec de légumes...

Tambouille et gourmandise :

<http://jaiunptitcreux.canalblog.com>

Ingrédients :

- 1/2 aubergine coupée en cubes
- gros sel
- 1 c a soupe d'huile d'olive
- 1 oignon rouge émincé très finement
- 1/2 gousse d'ail
- 1 courgettes coupée en tranches fines
- Pesto rouge (j'ai mis du pesto all'arrabiata pour relever un peu plus)
- 60 gr de feta émiettée
- 12 tomates cerises coupées en deux
- 1 c à soupe de basilic ciselé
- Un peu de beurre fondu
- 8 feuilles de bricks

Préparation:

Mettez les morceaux d'aubergine dans une passoire saupoudrez de gros sel et laissez dégorger 15 minutes au dessus d'une assiette. Rincez abondamment puis égouttez bien. Finissez de faire sécher les morceaux sur du papier absorbant.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle puis faites revenir les oignons émincés en remuant. Quand il est bien doré, ajoutez les morceaux d'aubergine et les

courgettes. Laissez cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

Beurrez des moules à muffins et disposez deux feuilles de brick dans chaque empreinte. Mettre un peu de pesto all'arrabiata au fond. Remplissez ensuite les tits paniers avec les légumes, les tomates cerise coupées en deux, le basilic et la feta.

Enfournez à four chaud pendant une vingtaine de minutes. Vérifiez bien la cuisson régulièrement, les feuilles de brick doivent dorer pas brunir!!



Corolle d'œuf cocotte

Le plat du jour : <http://leplatdujour.canalblog.com/>

Ingrédients : (pour 2 personnes)

- 4 feuilles de brick
- 1 petit oignon
- 4 tomates cerises
- 2 œufs
- 10 cl de crème légère liquide
- un peu de fromage râpé
- thym
- huile d'olive, sel, poivre

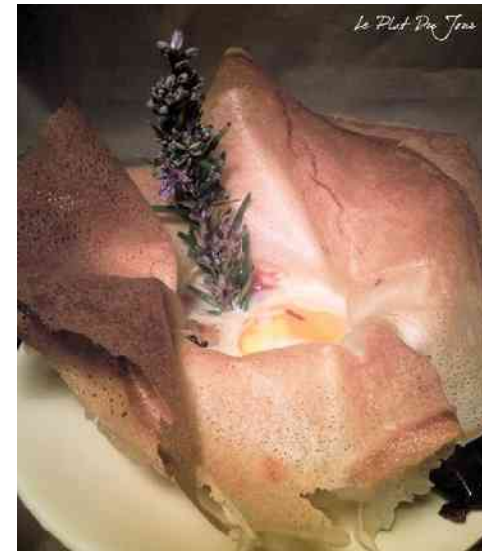
Préparation:

Badigeonner les feuilles de brick d'huile d'olive, les superposer 2 par 2. Les mettre dans un ramequin huilé en laissant largement dépasser les bords.

Dorer dans un peu d'huile l'oignon émincé. Ajouter les tomates coupées en 2, le thym, saler, poivrer et faire mijoter quelques minutes.
Répartir la crème dans chaque corolle. Saler, poivrer, ajouter les tomates aux oignons, 1 pincée de fromage râpé et casser 1 œuf bien au centre.

Poser les ramequins dans un plat allant au four, verser de l'eau chaude mi-ramequin et cuire environ 10 minutes dans le four préchauffé à 220°. Surveiller la cuisson, les jaunes doivent rester coulants.

Démouler la corolle et servir aussitôt!



Bonbon de Saint-Jacques au foie gras

Le plat du jour : <http://leplatdujour.canalblog.com/>

Ingrédients : (pour 2 personnes)

- 10 petites noix de Saint-Jacques sans corail
- 2 tranches de foie gras
- 2 feuilles de brick
- un peu de beurre fondu

Préparation:

Répartir au milieu de chaque feuille de brick, en ligne, les Saint-Jacques. Couper les tranches de foie gras en morceaux et en parsemer les noix. Refermer chaque feuille de brick comme un bonbon. Lier les 2 extrémités avec de la ficelle à rôti pour bien donner la forme de bonbon. Beurrer chaque bonbon au pinceau et enfourner de 10 à 15 minutes à 180°. Couper le fil avant de servir.



Aumônière de Saint-Jacques à l'indienne

Le plat du jour :

<http://leplatdujour.canalblog.com/>

Ingrédients : (pour 2 personnes)

- 10 noix de Saint-Jacques
- 1 tomate coupée en petits morceaux
- 1 petit oignon
- jus d'un citron
- 20 cl de crème fleurette,
- un peu de beurre,
- 3 feuilles de brick
- 1 cs de graines de sésame
- 1 cc de curry
- huile d'arachide, sel, poivre.

Préparation:

Préchauffer le four th 6.

Peler l'oignon, le couper en fines lamelles et les faire revenir dans une poêle avec le beurre jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Détacher les feuilles de brick de leur papier de séparation, en garder 2 entières et couper des ronds dans celle qui reste. Les badigeonner d'huile d'arachide sur les 2 faces.

Poser une feuille de brick sur une plaque chemisée de papier sulfurisé, disposer un rond au centre et étaler un peu d'oignon, quelques morceaux de tomate, saupoudrer d'une partie des graines de sésame et mettre dessus 5 noix de Saint-Jacques. Saler et poivrer.

Remonter les bords de la feuille pour former une aumônière et attacher avec du fil de cuisine. Procéder de même avec l'autre feuille. Les faire cuire sur la plaque 10 minutes environ. Bien surveiller la cuisson, l'aumônière doit être dorée mais pas foncée.

Pendant ce temps, préparer la sauce en faisant chauffer la crème à feu très doux avec le jus de citron, le curry, un peu de sel et de poivre. Placer les aumônières sitôt sorties du four dans les assiettes, retirer le fil de cuisine, verser la sauce autour et saupoudrer du reste de graines de sésame. Servir chaud.



Brick de panga aux herbes

Le plat du jour :

<http://leplatdujour.canalblog.com>

Mettre de l'huile parfumée de la marinade à chauffer dans une poêle, rouler les bricks dans cette huile pour les imperméabiliser et faire cuire à feu moyen en surveillant la cuisson et en retournant souvent les fourrés environ 20 minutes.

J'ai servi ces bricks avec des haricots verts et une concassée de tomates fraîches: c'était très bon!

Ingrédients : (pour 2 personnes)

- 2 filets de panga
- persil haché
- 2 gousses d'ail hachées
- basilic haché (en remplacement des feuilles de sauge préconisées)
- 12 cl d'huile d'olive
- 4 feuilles de brick
- sel, poivre

Préparation:

La marinade:

Dans un plat, mettre l'huile d'olive, l'ail, le persil, le basilic, le sel, le poivre et mélanger. Étaler les filets de poisson coupés en 2 dans le plat et laisser mariner 1 heure.

La cuisson:

Superposer 2 feuilles de brick, étaler 2 morceaux de poisson dessus et plier en portefeuille. Ne pas attendre pour cuire.



Chausson tomates/courgettes

Avec une salade, c'est parfait pour le soir!

Le plat du jour : <http://leplatdujour.canalblog.com>

Ingrédients : (pour 2/3 personnes) :

- 3 feuilles de bricks
- les 3/4 d'un chèvre frais
- 1 grosse courgette,
- 1 tomate
- huile d'olive, origan, sel, poivre.

Préparation:

Mettre les feuilles de bricks dans un plat les unes sur les autres en laissant la moitié hors du plat pour pouvoir la rabattre une fois le chausson garni.

Laver, éplucher puis couper la courgette en fines rondelles et les disposer sur les feuilles de brick.

Couper le chèvre en petits morceaux et l'éparpiller sur la courgette.

Laver la tomate, la couper en dés et l'ajouter sur le chèvre.

Verser un filet d'huile, saler, poivrer, mettre de l'origan.

Refermer le chausson en rabattant le bord qui dépasse sur les légumes.

Cuire à four chaud th.6 pendant environ 30 minutes.

