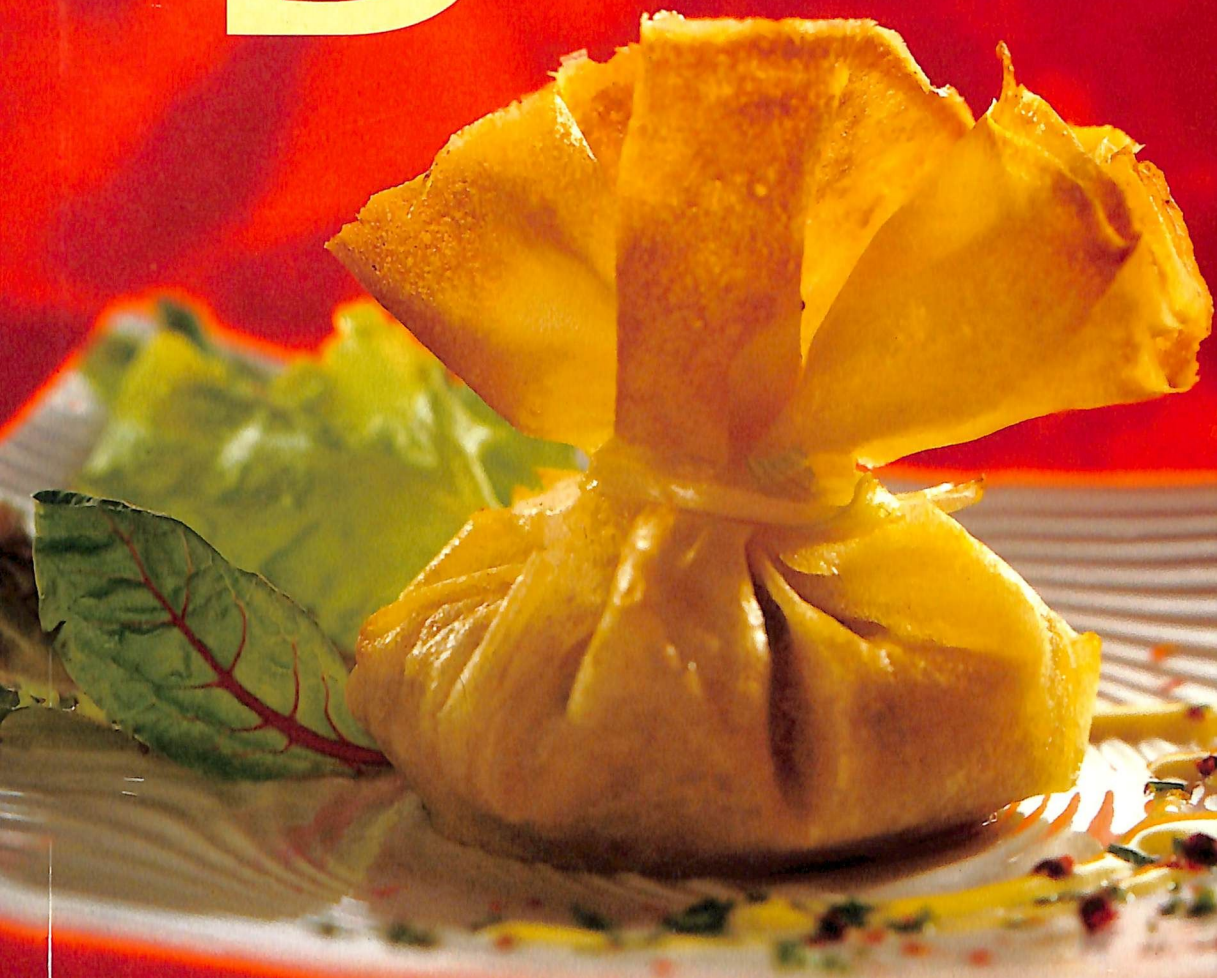


30 RECETTES DE

Bricks



En dehors de la traditionnelle brick à l'œuf, qui est en fait une simple crêpe farcie et juste pliée en deux, une multitude de pliages vous permettront de donner à vos préparations tout leur relief et toute leur dimension créative. Alors, n'hésitez pas, jetez-vous à l'eau, et votre famille, vos amis apprécieront à n'en pas douter, pour votre plus grand plaisir.

En triangles



1. Poser la feuille de brick sur un plan de travail.



2. Ramener vers le centre deux bords en les faisant se chevaucher.



3. Amener maintenant vers le centre les deux larges en rectangle en faisant se chevaucher les bords arrondis. On obtient un carré.



4. Déposer la farce.



5. Rabattre un angle sur l'autre. On obtient un grand triangle.



6. Pincer en cet endroit le triangle au moment de le déposer dans la friture afin qu'il ne s'ouvre pas.

En briouats (petits triangles)



1. Déposer la farce à 4 cm de l'extrémité d'une demi-feuille.



2. Rabattre les deux côtés et former un triangle avec le coin de la feuille.



3. Plier et coller avec du blanc d'œuf.

4 Comment Plier les Feuilles de Brick ?

En cigares



1. Découper les feuilles de brick en six triangles et déposer la farce sur la base de chacun.



3. Coller la pointe avec du blanc d'œuf.



2. Rabattre les côtés sur la farce et rouler délicatement jusqu'à la pointe du triangle.



En papillons



1. Déposer la farce au centre d'une demi-feuille de brick.



2. Rabattre les côtés et former un long cigare de 2 cm de large.



3. Replier une extrémité sous l'autre pour former un nœud.



Comment Plier les Feuilles de Brick ?

En baklavas



1. Découper les feuilles en carrés de 22 cm de côté. Les badigeonner de beurre fondu.



2. Superposer les feuilles par cinq. Étaler la farce sur la totalité de la feuille supérieure.



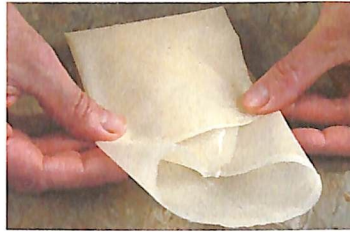
3. Recouvrir avec cinq autres feuilles de dimensions identiques, badigeonnées de beurre fondu.



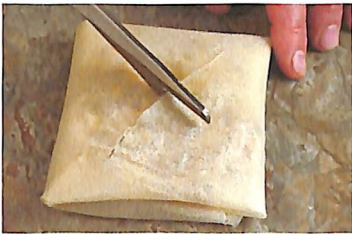
En croustillants



1. Déposer la farce au centre d'une feuille et rabattre les deux côtés opposés.



2. Rabattre ensuite les deux autres côtés de façon à former une sorte d'enveloppe.



3. Retourner le pliage et faire une entaille en forme de croix à l'aide de ciseaux.



Comment Plier les Feuilles de Brick ?

Crème Anglaise

6 pers.

XXO

1 gousse de vanille / 1/2 l de lait / 4 jaunes d'œufs / 100 g de sucre en poudre.

Fendre la gousse de vanille en deux et la faire infuser dans le lait bouillant. Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux, verser le lait bouillant et bien mélanger. Remettre le tout dans la casserole, cuire doucement en remuant sans arrêt avec une spatule. La crème est cuite lorsqu'elle nappe correctement la spatule. Refroidir très rapidement et ne surtout pas faire bouillir.

Crème Pâtissière

6 pers.

XO

1/2 l de lait / 4 jaunes d'œufs / 100 g de sucre en poudre / 60 g de farine / Arôme vanille, café, chocolat...

Faire bouillir le lait. Travailler les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Incorporer la farine, mélanger. Verser le lait bouillant, bien homogénéiser l'ensemble, remettre le tout dans une casserole et cuire en fouettant sans arrêt jusqu'à l'ébullition. Débarrasser, parfumer et refroidir.

Coulis de Poivrons Rouges

6 pers.



2 poivrons rouges / 1/2 l de fumet de poisson / 20 cl de crème fraîche / 50 g de beurre / Sel, poivre du moulin.

Cuire les poivrons à l'eau bouillante salée pendant 10 minutes. Les égoutter, les éplucher et retirer les graines puis les passer au presse-purée pour obtenir une purée fine. Détendre cette purée avec le fumet de poisson, crémier et porter à ébullition. Réduire ce coulis jusqu'à consistance nappante. Émulsionner au beurre avec un petit mixeur électrique. Saler et poivrer.

Coulis de Tomates

4 pers.



300 g de tomates / 10 cl d'huile d'olive / Sel, poivre du moulin.

Laver les tomates et les monder en les plongeant quelques secondes dans de l'eau bouillante. Retirer la peau, couper les tomates en quatre et retirer les graines. Mixer, ajouter l'huile d'olive et l'assaisonnement.

1 courgette / 1 carotte / 4 feuilles de brick / 4 œufs / 10 cl
d'huile / Sel, poivre du moulin.

Tailler la courgette et la carotte en très fine julienne.

Étaler une feuille de brick sur une assiette, casser un œuf entier en son milieu et ajouter un peu de julienne de légumes. Rabattre un bord de la feuille de brick sur l'autre afin de former un chausson. Répéter l'opération trois fois.

Faire chauffer l'huile dans une poêle antiadhésive.

Tout en pinçant en son milieu, faire glisser le chausson dans l'huile en le tirant directement par les bords. Ne le lâcher que lorsqu'il touche l'huile. Dès que le premier côté est doré (30 à 40 secondes), retourner la brick en vous aidant de deux spatules en bois. Dès que le second côté est doré, retirer la brick, toujours à l'aide des deux spatules en bois.



1 grosse pomme de terre / 8 feuilles de brick / 100 g de champignons émincés / 100 g d'olives dénoyautées / 100 g de crevettes décortiquées / 1 œuf battu / 100 g d'emmental râpé / Sel, poivre du moulin.

Cuire la pomme de terre en robe des champs ou à la vapeur, l'éplucher puis l'écraser à la fourchette.

Au centre de deux feuilles de brick superposées, placer 2 cuillères à soupe de pomme de terre, ajouter quelques champignons émincés très finement, des olives et des crevettes. Arroser de 1 cuillère à soupe d'œuf battu, saler et recouvrir de fromage râpé. Replier les feuilles de brick pour former une sorte de « chausson » rectangulaire ou carré.

Quand le bain de friture est chaud, mais non fumant, plonger les bricks pendant 2 à 3 minutes jusqu'à coloration blonde. Après la cuisson, bien éponger sur un papier absorbant.



1 boîte de thon à l'huile / 20 g de câpres / 1 gros oignon /
1 botte de persil / 8 feuilles de brick / 6 œufs / Sel, poivre du
moulin.

Égoutter le thon, le mélanger avec les câpres.

Hacher l'oignon et le persil.

Poser une feuille de brick sur la table de travail, la renforcer au milieu avec le quart d'une autre feuille, ramener les bords vers le centre de façon à obtenir un carré (voir technique de pliage en triangle p. 2). Disposer une bonne cuillerée de thon émietté en demi-cercle au milieu, puis une grosse cuillère de persil haché, un peu d'oignon et quelques câpres. Casser l'œuf au centre de la garniture, saler et poivrer. Plier la feuille de brick en deux. Répéter l'opération avec cinq autres feuilles.

Faire chauffer de l'huile de friture dans une grande poêle. Lorsque l'huile est chaude, mais non fumante, glisser une brick dans la poêle en la maintenant avec deux spatules en bois, bien appuyer sur les bords pour les souder, laisser dorer. Retourner et cuire l'autre face.

Égoutter la brick sur une feuille de papier absorbant et renouveler la cuisson avec les autres bricks.

Ranger les bricks dans un plat en terre et les servir accompagnées d'une salade verte mélangée après les avoir réchauffées 3 minutes au four à 160 °C (th. 5-6).

250 g de pousses d'épinard / 250 g de fromage de chèvre frais / 50 g de pistaches / 50 g de beurre / 5 cl d'huile d'olive / 12 feuilles de brick / Sel, poivre du moulin.

Équeuter, laver et égoutter les épinards. Écraser grossièrement le chèvre frais à la fourchette. Concasser les pistaches et faire fondre le beurre.

Plonger les épinards 2 minutes dans de l'eau bouillante salée, les égoutter, bien les presser et les hacher. Dans un bol, mélanger le fromage de chèvre écrasé, les épinards et les pistaches concassées. Verser l'huile d'olive, assaisonner.

Beurrer au pinceau les feuilles de brick, les superposer deux par deux. Garnir le centre de farce au fromage et plier en aumônières. Passer au four à 180 °C (th. 6) pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à obtenir une jolie coloration blonde.

Bricks au Chèvre et aux Épinards

XO

6 personnes

15





1 poivron jaune / 1 poivron rouge / 8 petits navets nouveaux / 4 carottes nouvelles / 1 courgette / 2 blancs de poireau / 2 cuil. à soupe d'huile d'olive / 4 feuilles de brick / 1/2 tasse de beurre fondu / 20 cl de coulis de tomates (p. 9) / 2 cuil. à soupe de coriandre fraîche / Sel, poivre du moulin.

Couper les poivrons en deux, ôter les graines puis les couper en petits dés. Tailler les navets, les carottes et la courgette en petits dés. Détailler les blancs de poireau en fines lamelles.

Mettre l'huile d'olive à chauffer dans une poêle et faire sauter tous les légumes un par un jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Saler et poivrer en fin de cuisson, égoutter et réserver au chaud.

Badigeonner les feuilles de brick de beurre fondu. Garnir le centre d'un peu de légumes et refermer en aumônière à l'aide d'une pique en bois. Mettre au four à 200 °C (th. 6-7) pendant 10 minutes pour que les aumônières soient bien dorées.

Pendant ce temps, faire chauffer le coulis de tomates dans une petite casserole et lui ajouter la coriandre fraîche ciselée.

Placer les aumônières dans un plat de service, décorer de coulis de tomates et de coriandre, servir le reste de coulis en saucière.



4 tranches de jambon cru / 400 g de cantal / 30 g de beurre / 4 feuilles de brick / 1 bouquet de mesclun / 15 cl de vinaigrette / 4 radis / 1 tomate / 1 cuil. à soupe de persil haché / Sel, poivre du moulin.

Tailler le jambon en dés et le cantal en 4 tranches.

Faire fondre le beurre et badigeonner au pinceau les feuilles de brick. Garnir l'intérieur de chaque feuille avec une tranche de cantal, parsemer de dés de jambon.

Refermer en aumônières et passer au four, à 240 °C (th. 8), pendant 10 minutes.

Servir sur un lit de salade assaisonnée et décorer de radis, de quartiers de tomate et de persil haché.



250 g de feuilles d'épinard fraîches, lavées / 2 oignons nouveaux émincés / 175 g de feta écrasée / 1 œuf battu / 1 cuil. à soupe d'aneth haché / 8 feuilles de brick / 10 cl d'huile d'olive / Sel, poivre du moulin.

Mettre un peu d'eau dans une casserole (juste de quoi recouvrir le fond), faire bouillir et ajouter les épinards. Cuire quelques minutes en mélangeant bien. Bien égoutter dans une passoire et presser pour bien faire ressortir l'eau. Hacher finement les épinards, les mettre dans un saladier et incorporer les oignons, la feta, l'œuf, l'aneth, du sel et du poivre.

Badigeonner une feuille de brick d'huile d'olive et la recouvrir d'une deuxième feuille. Badigeonner à nouveau. Déposer un quart du mélange aux épinards sur un bord des feuilles de brick. Rouler les feuilles en partant de ce coin et former un croissant.

Répéter l'opération pour les autres croissants et les placer sur une plaque à four. Badigeonner le dessus des croissants d'huile, enfourner à 180 °C (th. 6) et cuire 20 à 25 minutes jusqu'à coloration blonde.



2 endives / 1 cuil. à soupe d'huile d'olive / 4 feuilles de brick /
8 rondelles de fromage de chèvre (type bûchette) / 1 cuil. à
soupe de coriandre ciselée / Sel, poivre du moulin.

Émincer les endives et les faire cuire à la vapeur pendant 5 minutes.

Huiler la plaque du four. Disposer au centre de chaque feuille de brick 1 cuillerée à soupe d'endives cuites, poser dessus une rondelle de fromage et un peu de coriandre ciselée. Saler et poivrer.

Replier la feuille de brick sur la garniture de façon à former un chausson rectangulaire ou carré. Huiler légèrement le dessus des chaussons et les placer sur la plaque du four, face pliée dessous.

Enfourner à 180 °C (th. 6) et cuire une dizaine de minutes jusqu'à coloration blonde.



50 g de chou chinois / 50 g de champignons de Paris / 50 g de courgette / 50 g de vert de poireau / 50 g de carotte / 1 cébette / 50 g de germes de soja / 1 cuil. à soupe de gingembre en poudre / 1/2 cuil. à soupe de cardamome / 1 cuil. à soupe de coriandre fraîche ciselée / 1 cuil. à soupe de cerfeuil haché / 10 cl d'huile d'arachide / 1 cuil. à soupe de sauce de soja / 1 œuf / 4 feuilles de brick / Sel, poivre du moulin.

Tailler en julienne le chou chinois, les champignons de Paris, la courgette, le vert de poireau, la carotte et la cébette. Les mélanger aux germes de soja, ajouter le gingembre, la cardamome, la coriandre et le cerfeuil.

Dans une poêle ou un wok asiatique, faire chauffer l'huile et y faire sauter rapidement tous les légumes, en plusieurs fois si votre récipient de cuisson n'est pas assez large. Débarrasser les légumes, déglacer la poêle ou le wok avec la sauce de soja et récupérer ce jus dans un petit saladier. Ajouter l'œuf entier à la sauce de soja du déglacage et bien les homogénéiser au fouet. Ajouter cette préparation aux légumes sautés et mélanger intimement l'ensemble.

Étaler les feuilles de brick, les garnir avec les légumes puis les plier en forme de nems.

Faire chauffer l'huile de friture, y plonger les nems et bien les dorer. Égoutter sur du papier absorbant et servir sans attendre.



3 gousses d'ail / 2 oignons moyens / 1 courgette / 1 carotte / 1 poivron rouge / 1 tomate mûre / 15 cl d'huile d'olive / 2 cuil. à soupe de basilic ciselé / 4 feuilles de brick / 20 g de beurre fondu / 1 cuil. à soupe de graines de sésame / Sel, poivre du moulin.

Éplucher et hacher les gousses d'ail. Émincer finement les oignons, râper la courgette, la carotte et le poivron. Monder la tomate en la plongeant quelques instants dans de l'eau bouillante, puis éliminer les pépins et hacher les chairs.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse et y faire blondir les oignons 5 minutes à feu doux, ajouter l'ail et mélanger pendant 2 minutes. Continuer en ajoutant les autres légumes, puis laisser cuire à feu doux en remuant très doucement pendant 15 minutes. Saler, poivrer et ajouter le basilic ciselé. Laisser refroidir. Découper les feuilles de brick en 3 bandes verticales. Déposer une cuillère de garniture sur le petit côté d'une bande et rouler. Tortiller les bords afin d'obtenir une papillote. Procéder de même avec le reste des ingrédients.

Déposer les papillotes sur une plaque antiadhésive et les badigeonner de beurre fondu au pinceau. Parsemer de graines de sésame, enfourner à 180 °C (th. 6) et cuire 15 à 20 minutes jusqu'à coloration blonde.



500 g de pommes de terre / 100 g d'oignons hachés / 1 cuil. à soupe de beurre / 1 cuil. à café de gingembre haché / 1/2 cuil. à café de graines de coriandre ciselées / Quatre pincées de curcuma / Quatre pincées de garam masala / 250 g de petits pois / 1 cuil. à soupe de coriandre ciselée / 15 feuilles de brick / Sel, poivre du moulin.

Éplucher les pommes de terre, les couper en cubes de 3 cm de côté et les cuire à l'eau bouillante. Une fois celles-ci cuites, faire revenir les oignons hachés au beurre, ajouter les épices, les cubes de pommes de terre et les petits pois, mélanger et laisser cuire 5 minutes à tout petit feu. Ajouter la coriandre, retirer du feu et laisser refroidir. Écraser grossièrement à la fourchette. Découper les feuilles de brick en deux, les farcir et les plier en triangles. Frire les samosas dans l'huile chaude, mais non fumante. Attention, un samosa cuit très vite : en 2 minutes environ il est doré et croustillant !



2 pommes de terre moyennes / 2 carottes / 1 oignon finement ciselé / 50 g de beurre / 2 gousses d'ail hachées / 2 cuil. à soupe de persil haché / 1 cuil. à café de poudre de curry / Une pincée de piment en poudre / 5 cl d'huile d'arachide / 4 feuilles de brick / Sel, poivre du moulin.

Éplucher les légumes, tailler les pommes de terre et les carottes en morceaux. Les faire cuire à la vapeur puis les passer au presse-purée.

Faire revenir sans coloration l'oignon dans le beurre, ajouter l'ail, le persil haché, le curry et le piment. Assaisonner et incorporer la purée de légumes précédemment réalisée.

Badigeonner d'huile les deux faces des feuilles de brick. Les couper en deux et disposer un peu de garniture au centre de chaque demi-feuille. Les plier en triangle de façon à bien enfermer la farce, enfourner, cuire pendant 10 minutes à 220 °C (th. 7-8) et servir dès la sortie du four.



1 kg de moules / 8 grosses crevettes / 1/2 bouquet de persil / 1/2 botte de coriandre fraîche / 1 oignon / 10 cl d'huile d'olive / 8 feuilles de brick / 8 œufs / Sel, poivre du moulin.

Faire ouvrir les moules et cuire les crevettes.

Hacher le persil et la coriandre. Émincer l'oignon.

Verser l'huile dans une poêle et y faire revenir les moules décoquillées et les crevettes décortiquées, l'oignon et les herbes. Saler et poivrer. Laisser cuire à feu doux 5 minutes.

Prendre une feuille de brick et la poser bien à plat sur le plan de travail.

Replier les bords vers l'intérieur afin d'obtenir un carré d'environ 20 cm de côté.

Verser un peu de farce au centre de chaque carré et aplatir le dessus de la farce. Casser 1 œuf par-dessus la farce et replier la pâte sur elle-même de manière à former un rectangle.

Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile de friture.

Plonger les bricks une par une pour éviter qu'elles ne se chevauchent. Laisser dorer 5 minutes en les retournant à mi-cuisson. Déposer sur un papier absorbant. Servir bien chaud.

600 g de cabillaud sans peau ni arêtes / 1 citron / 20 g de gingembre frais / 150 g de pousses d'épinard / 12 feuilles de brick / 2 cuil. à soupe d'huile / 10 brins de coriandre fraîche / Sel, poivre du moulin.

Couper le cabillaud en morceaux de 3 cm sur 2 cm. Les déposer dans un saladier, saler et poivrer. Laver le citron et le râper au-dessus du poisson, râper également dessus le gingembre, mélanger et réserver.

Trier, équeuter et laver les pousses d'épinard.

Étaler 1 feuille de brick sur une planche, la huiler légèrement et mettre au centre 4 ou 5 pousses d'épinard, poser dessus des morceaux de cabillaud et quelques brins de coriandre. Refermer la feuille et la plier en pannequet. Répéter l'opération avec les autres feuilles de brick, enfourner à 240 °C (th. 8) et cuire pendant 10 minutes.





250 g de tomates / 1 kg de blanc de poulet / 2 oignons / 2 gousses d'ail / 6 cuil. à soupe d'huile d'olive / 1 cuil. à soupe de curry / 50 cl de lait de coco non sucré / 1 bouquet de coriandre / 100 g de beurre / 8 feuilles de brick / 1 cuil. à soupe de sucre glace / Sel, poivre du moulin.

Égoutter et concasser les tomates. Couper le poulet en dés. Peler et émincer les oignons, éplucher et hacher l'ail.

Dans une sauteuse, faire revenir les oignons et l'ail dans l'huile. Ajouter le poulet, les tomates, le curry, le lait de coco, du sel, du poivre et laisser mijoter 1 heure à feu doux et à couvert. Ajouter le bouquet de coriandre ficelé 5 minutes avant la fin de la cuisson.

Faire fondre le beurre. Étaler 3 feuilles de brick sur un moule à tarte en les faisant se chevaucher et 1 au milieu pour consolider. Les badigeonner de beurre. Disposer dessus le contenu de la sauteuse égoutté et débarrassé de la coriandre. Rabattre les feuilles de brick sur la préparation. Recouvrir avec 3 autres feuilles de brick beurrées et 1 feuille centrale. Rabattre les bords à l'intérieur du moule et enfourner à 210 °C (th. 7) pour 20 minutes.

Servir la pastilla très chaude, décorée de sucre glace et de curry en poudre.



3 pommes reinette / 30 g de beurre / 2 cuil. à soupe de sucre en poudre / 4 pruneaux / 1 cuil. à café de raisins secs / 8 feuilles de brick / 1 cuil. à soupe de noix de coco râpée.

Éplucher les pommes et les couper en tranches pas trop épaisses, les faire cuire dans une cuillerée à soupe de beurre, ajouter le sucre. Dénoyauter les pruneaux et les ajouter aux pommes ainsi que les raisins secs. Laisser refroidir lorsque la compote est cuite.

Faire fondre le reste de beurre et le passer au pinceau sur les feuilles de brick. Dans des moules à tartelettes, faire se chevaucher 2 feuilles de brick, remplir de compote. Saupoudrer de noix de coco râpée, refermer en aumônière et faire cuire au four 5 minutes à 180 °C (th. 6).

Il faut que les feuilles de brick soient bien croquantes. Servir aussitôt.



4 feuilles de brick / 20 g de beurre / 100 g de sucre en poudre / 1/2 l de sorbet pêche / 250 g de framboises / 1 cuil. à soupe de pistaches concassées / 4 feuilles de menthe / 25 cl de coulis de framboises.

Badigeonner les feuilles de brick de beurre fondu au pinceau, replier chaque feuille en deux et les passer à la poêle antiadhésive. Saupoudrer de sucre pendant la cuisson et caraméliser des deux côtés. Retirer du feu et tailler 4 triangles identiques.

Dans une assiette, dresser 2 quenelles de sorbet pêche intercalées avec 2 triangles de brick caramélisés. Décorer avec des framboises, un peu de pistaches concassées et 1 feuille de menthe. Entourer d'un cordon de coulis de framboises.



250 g d'amandes émondées / 250 g de cerneaux de noix / 2 cuil. à soupe + 150 g de sucre en poudre / 1 cuil. à café de cannelle en poudre / 1/4 cuil. à café de noix de muscade râpée / 1 clou de girofle pulvérisé / 220 g de beurre / 20 feuilles de brick / 4 cuil. à soupe de miel / 2 cuil. à soupe de jus de citron filtré / 1 cuil. à soupe d'eau de rose.

Faire griller les amandes pendant 5 à 6 minutes dans le four chaud à 180 °C (th. 6), puis les hacher grossièrement avec les cerneaux de noix. Les mélanger avec les 2 cuillerées de sucre en poudre et les épices. Faire fondre 200 g de beurre au bain-marie.

Découper les feuilles de brick aux dimensions d'un grand moule rectangulaire (25 x 30 cm). Les réserver, avec les chutes, sous un linge humide. Étaler généreusement 20 g de beurre sur le moule. À l'aide d'un pinceau, badigeonner de beurre fondu la moitié des feuilles de brick sur les deux faces. Les superposer au fur et à mesure dans le moule en les intercalant avec les chutes,

puis répartir dessus le mélange noix-amandes. Arroser de beurre fondu, couvrir des feuilles de brick restantes également enduites de beurre. Pratiquer des incisions sur une profondeur de 1,5 cm environ, d'abord en carrés, puis en triangles, pour marquer les parts. Arroser le dessus du baklava avec le beurre fondu restant et asperger de quelques gouttes d'eau. Enfourner pendant 30 minutes à 180 °C (th. 6) puis baisser le thermostat du four à 150 °C (th. 5) et poursuivre la cuisson pendant 30 à 45 minutes. Le baklava doit être doré et croustillant.

Pendant la cuisson, préparer le sirop : dans une casserole, verser 25 cl d'eau et les 150 g de sucre, porter à ébullition sans cesser de remuer. Laisser frémir pendant 5 minutes environ. Hors du feu, ajouter le miel, le jus de citron filtré et l'eau de rose. Laisser refroidir.

Retirer le gâteau cuit du four. Sans le démouler, découper les parts en suivant le tracé des incisions. Arroser du sirop puis laisser reposer pendant quelques heures. Avant de servir, démouler et détacher les parts.





500 g d'amandes concassées / 1/2 verre d'eau de fleur d'oranger / 150 g de sucre en poudre / 80 g de beurre / Une pincée de cannelle / 25 feuilles de brick / 500 g de miel liquide.

Faire bouillir 5 minutes les amandes dans un peu d'eau. Bien égoutter, les faire griller au four à 210 °C (th. 7) et les concasser assez finement. Ajouter l'eau de fleur d'oranger, le sucre, le beurre et une pincée de cannelle. Malaxer le tout, et en faire une farce.

Garnir chaque demi-feuille de brick avec la farce d'amandes. Replier la feuille afin de constituer un triangle. Frire légèrement à l'huile très chaude. Après les avoir égouttés sur du papier absorbant, les tremper dans du miel liquide et chaud. Laisser sécher.



1/2 ananas bien mûr / 50 g de beurre / 50 g de sucre en poudre / 10 cl de vieux rhum / 4 cuil. à soupe de crème pâtissière (p. 8) / 1 cuil. à soupe de poudre d'amande / 4 feuilles de brick / 25 cl de crème anglaise (p. 8) / 25 cl de glace rhum-raisins.

Éplucher et retirer le cœur de l'ananas. Couper le demi-ananas en quatre puis dans la longueur de manière à obtenir des triangles de 1/2 cm d'épaisseur.

Dans une poêle, faire chauffer le beurre, ajouter le sucre et caraméliser, ajouter les morceaux d'ananas et faire cuire à feu vif 2 à 3 minutes, flamber au vieux rhum et égoutter.

Mélanger la crème pâtissière, la poudre d'amande, le jus des ananas et la moitié des morceaux d'ananas dès qu'ils sont froids.

Étaler les feuilles de brick, déposer au centre une bonne cuillère de la préparation précédemment réalisée et refermer en aumônière. Enfourner les aumônières à 180 °C (th. 6) pendant 10 minutes.

Pendant la cuisson des aumônières, préparer le décor des assiettes. Verser la crème anglaise, déposer les ananas restants et une quenelle de glace rhum-raisins. Au sortir du four, disposer l'aumônière et servir.



500 g de crème de marrons / 20 cl de crème fraîche liquide / 6 jaunes d'œufs / 100 g de sucre en poudre / 3 cuil. à soupe de rhum / 9 feuilles de brick / 2 cuil. à soupe de sucre glace.

Fouetter la crème de marrons avec 10 cl de crème liquide et mettre la préparation au congélateur pendant 1 heure pour la raffermir.

Pendant ce temps, préparer le sabayon. Dans une casserole au bain-marie, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume. Continuer à fouetter en incorporant le rhum et le reste de crème liquide. Selon son goût, mettre le sabayon à bien refroidir ou le laisser seulement tiédir.

Étaler les feuilles de brick, les couper en deux. Disposer au centre 1 cuillerée à soupe de préparation à la crème de marrons et rouler la feuille pour faire un petit rouleau, comme un nem. Préparer ainsi 18 nems. Saupoudrer de sucre glace et les passer une dizaine de minutes au four préchauffé à 180 °C (th. 6) jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.

Répartir le sabayon sur 6 assiettes et poser par-dessus 3 nems par personne.



2 grosses poires / 30 g de cacahuètes caramélisées / 10 g de pop-corn / 10 g de pistaches / 100 g de beurre / 4 feuilles de brick / 200 g de chocolat / 10 cl de crème fraîche liquide.

Éplucher les poires, les vider et les découper en lamelles. Hacher grossièrement les cacahuètes, le pop-corn et les pistaches avec un couteau.

Faire fondre 60 g de beurre au bain-marie ou au four à micro-ondes. À l'aide d'un pinceau, badigeonner les feuilles de brick de beurre fondu.

Garnir chaque feuille de brick avec une demi-poire, 2 carrés de chocolat et un peu de mélange cacahuètes, pistaches et pop-corn. Refermer les papillotes en bonbon en fixant les extrémités avec de la ficelle. Enfourner à 160 °C (th. 5-6) pendant 15 minutes.

Concasser finement le reste de chocolat avec un gros couteau et le faire fondre avec le reste de beurre au bain-marie ou au four à micro-ondes. Ajouter la crème liquide chaude et lisser délicatement avec un fouet.

Sortir les papillotes du four, les dresser sur des assiettes individuelles entourées de sauce chocolat.



Tarte Fine aux Quatre Fruits

80 g de beurre / 6 feuilles de brick / 150 g de cerises / 200 g de fraises / 150 g de framboises / 150 g de groseilles / 70 g de sucre en poudre / 5 cl de kirsch / Sucre glace.

Faire fondre le beurre dans une casserole. Beurrer un plat à tarte en porcelaine ou en verre et y déposer 2 feuilles de brick superposées. Les enduire de beurre fondu. Recouvrir de 2 autres feuilles de brick, beurrer. Déposer ensuite les 2 dernières feuilles et beurrer de nouveau. Faire cuire 15 minutes au four préchauffé à 180 °C (th. 6).

Laver et nettoyer les fruits. Mettre cerises et groseilles dans la casserole avec le reste du beurre. Les faire revenir 3 minutes. Saupoudrer de sucre et verser le kirsch. Flamber hors du feu. Ajouter les fraises et les framboises, verser la préparation sur le fond de tarte en feuilles de brick. Saupoudrer de sucre glace.



125 g d'ananas / 125 g de melon / 125 g de papaye / 125 g de myrtilles / 100 g de sucre en poudre / 10 g de bâtons de cannelle / 10 g de cardamome verte / 10 g d'anis étoilé / 4 feuilles de brick / 15 cl de coulis de mangues / 4 cuil. à soupe de sucre glace / 4 boules de glace à la noix de coco / 4 branches de menthe.

Peler et couper en petits cubes l'ananas, le melon et la papaye. Laver, sécher les myrtilles. Préparer un sirop en mélangeant 15 cl d'eau, le sucre, la cannelle, la cardamome et l'anis étoilé. Porter à ébullition, puis baisser le feu et laisser frémir 5 minutes. Verser ensuite au travers d'une passette fine sur les fruits en cubes et laisser macérer.

Dans une large sauteuse, faire chauffer de l'huile de friture. Enfoncer les feuilles de brick dans des cercles de 8 cm de diamètre pour leur donner une forme de corolle et les plonger (avec les cercles) dans la friture jusqu'à jolie coloration dorée. Les débarrasser sur du papier absorbant.

Dans une casserole, faire tiédir les fruits macérés avec le coulis de mangues. Parsemer les feuilles de brick croustillantes de sucre glace puis déposer dans chacune d'entre elles les fruits tiédis. Poser sur assiette, entourer d'un cordon de sauce à la mangue et déposer une boule de glace. Décorer avec la menthe fraîche.



Table des Matières

Comment Plier les Feuilles de Brick ?	2	Bricks du Potager	28
Crème Anglaise	8	Samosas	30
Crème Pâtissière	8	Triangles aux Petits Légumes	32
Coulis de Poivrons Rouges	9	Bricks du Pêcheur	34
Coulis de Tomates	9	Bricks de Cabillaud au Gingembre	35
Bricks à l'Œuf	10	Pastilla de Poulet au Curry	38
Bricks du Chef	12	Aumônières aux Fruits d'Hiver	40
Bricks de Thon à l'Œuf	14	Croustillants de Sorbet	
Bricks au Chèvre et aux Épinards	15	Pêche	42
Bricks aux Légumes		Baklava	44
Caramélisés	18	Briouats à la Pâte d'Amandes	48
Croustillants au Cantal	20	Croustillants Flibustier	50
Croissants Grecs Farcis aux Épinards	22	Nems de Marrons	52
Croustillants de Chèvre aux Endives	24	Papillotes Croustillantes « Belle-Hélène »	54
Nems de Légumes à la Cardamome	26	Tarte Fine aux Quatre Fruits	56
		Tulipes des Tropiques	58

Signification des symboles
accompagnant les recettes



Préparation très simple

Préparation facile

Préparation élaborée



Peu coûteuse

Raisonnée

Coûteuse

Les photographies sont de SAEP/Jean-Luc SYREN
et Valérie WALTER sous la direction artistique de
Jean-Luc SYREN.

Les plats ont été préparés par SAEP/Jean-François
CAMPAGNE

La coordination a été assurée par SAEP/Éric ZIPPER.
Composition et photogravure : SAEP/Arts Graphiques

Conception : SAEP CRÉATION
68040 INGERSHEIM - COLMAR

30 RECETTES DE

Bricks

Wok

Cakes

Salades

Chocolat

Tajines

Cocktails

Tartes

Crêpes

Exotique

Crumbles

Pommes de
terre



9 783905 461985

© DORMONVAL CH - LUCERNE - ISBN 3-905461-98-6