

QUELQUES RECETTES DE BRICKS  
DESSERT OU ENTREE

## bricks à la grecque



### Ingrédients (4 personnes):

pour 12 bricks :  
6 feuilles de bricks, 12 tomates confites,  
200 gr de feta, 24 olives noires  
dénoyautées, capres, poivre du moulin,  
huile d'olive

### Préparation:

*préchauffer votre four à 180°c*

*couper vos feuilles de bricks en deux*

*sur chacune d'elles mettre 1 tomate confite, de la feta, 2 olives noires coupées en rondelles et capres.*

*poivrer généreusement.*

*fermer vos bricks en triangles*

*badigeonnez les d'huile d'olive et enfournez 10 min environ , le temps qu'elles dorent.  
servir bien chaud accompagné d'une salade à l'ail.*

## bricks de foie gras aux poires (noël)



### Ingrédients (4 personnes):

1 bloc de foie gras, 2 poires fermes, 4  
feuilles de brick, poivre, beurre.

### Préparation:

*couper les feuilles de brick en deux. épilucher et couper les poires en lamelles.  
mettre sur chaque brick 1 tranche de foie gras et 2 lamelles de poire. poivrer.  
replier les feuilles de brick de façon à former 1 carré ou 1 triangle.  
faire fondre le beurre dans une poêle et y faire revenir les brick jusqu'à ce qu'elles  
dorent.  
servir chaud sur un lit de salade arrosée de vinaigrette à la moutarde à l'ancienne.  
bon appétit*

## feuilles de brick a la framboise et chocolat blanc



### **Ingrédients (4 personnes):**

une dizaine de feuille de brick 1 plaque de  
chocolat blanc 125g de framboise un peu de  
noix de coco rapé

### **Préparation:**

mettre sur les feuilles de bricks un peu de  
framboise le chocolat rapé par dessus et un peu de noix de coco pliez en triangle et badigeonné  
d'oeuf et enfourner a four chaud surveiller la cuisson

Mots-clés: feuille de brick framboise chocolat blanc noix de coco

Publié par maflo

## Bricks poire-chocolat



### **Ingrédients (6 personnes):**

4 poires conférence 40 g de chocolat pâtissier ou au lait 10 g de beurre demi-sel 10 g de sucre en poudre 10 feuilles de brick

## Préparation:

Epluchez et coupez les poires en cubes. Dans une poêle anti-adhésive disposez le sucre et faites y dorer les poires. Incorporez ensuite le beurre. Laissez cuire 1 minute puis réservez. Egouttez les poires en conservant le jus de cuisson.

Coupez chaque feuille de brick en deux. Repliez la partie arrondie vers le bas. Badigeonnez d'un peu du jus de cuisson à l'aide d'un pinceau à cuisine. Disposez une petite cuillère à soupe de poires à 4 cm du bord et concassez quelques morceaux de chocolat par-dessus. Repliez la feuille par-dessus pour former des triangles. Rentrez le bord de la feuille dans un pli du triangle. Badigeonnez de nouveau le dessus avec un peu du jus de cuisson.

Déposez les bricks dans un plat de cuisson, saupoudrez les de sucre en poudre et faites les cuire 15 minutes à 200°, retournez les et poursuivez la cuisson encore 15 minutes. Les bricks doivent être dorés.

Servez tiède accompagné d'un coulis de chocolat, de fruits rouges ou de glace vanille.

## Bricks banane, chocolat, noisettes



### Ingrédients (2 personnes):

6 feuilles de brick

1 banane

40g chocolat

5cl crème liquide légère

Une dizaine de noisettes

15g beurre

### Préparation:

Préparez la ganache en faisant fondre le chocolat au bain-marie puis en ajoutant la crème.

Laissez refroidir.

Coupez la banane en rondelles (gardez-en quelques unes pour la déco).

Coupez vos noisettes.

Préparez les feuilles de bricks en les coupant en deux (vous obtenez deux demi-cercles à chaque fois).

Bzadigeonnez de beurre la moitié du demi-cercle (en longueur).

Pliez en deux dans le sens de la longueur de manière à obtenir une bande de feuille de brick.

Placez deux rondelles de banane et une cuillère à café de banane à une extrémité de la bande.

Parsemez de noisettes et repiez en triangle.

Faites cuire vos triangles au four à 200°C pendant 5min.

Si vous aimez, venez voir mon blog <http://lacuisinederolly.over-blog.com>