
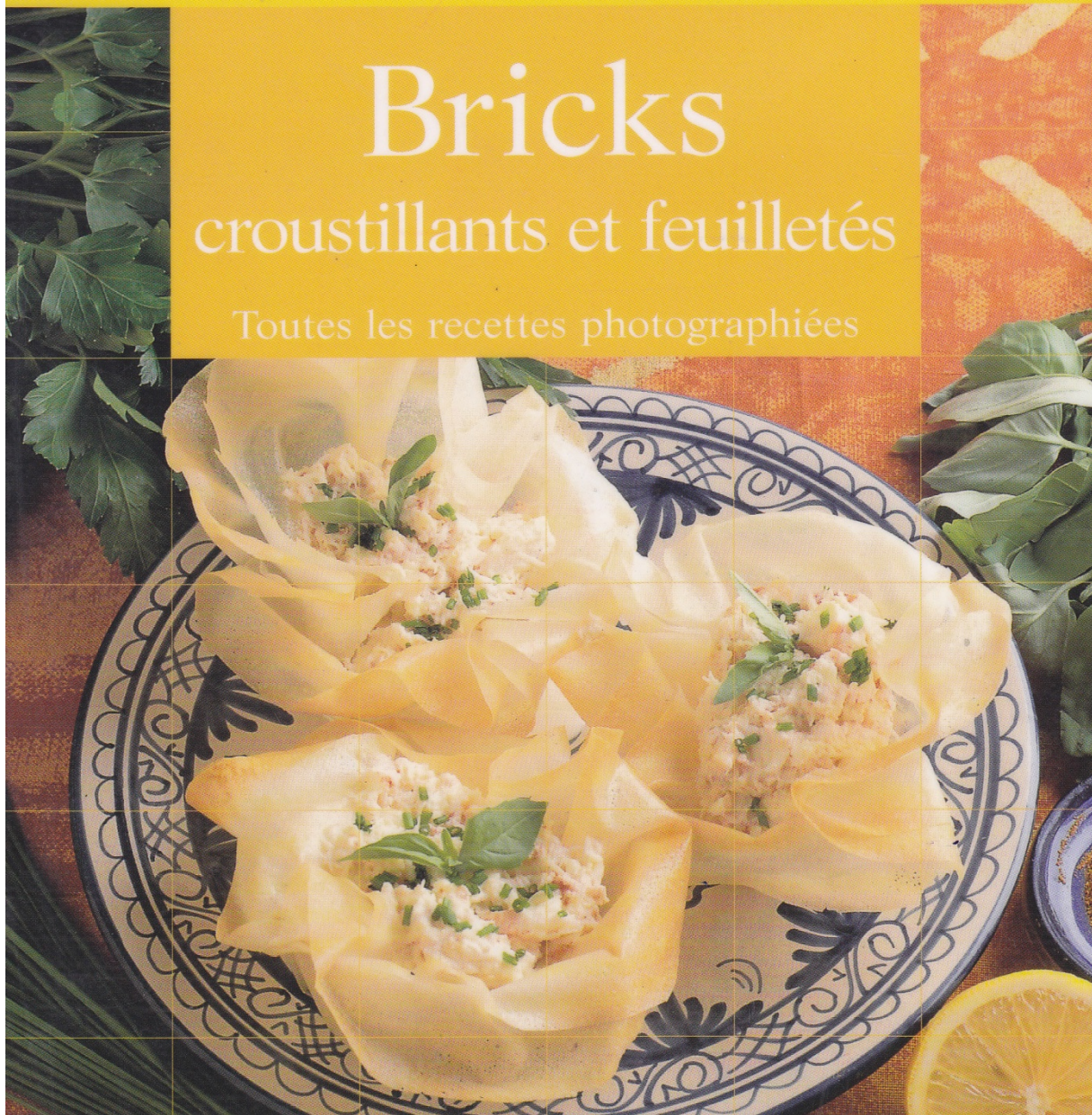


PETITS PRATIQUES  CUISINE


Bricks

croustillants et feuilletés

Toutes les recettes photographiées





PETITS PRATIQUES  CUISINE

64477
DAN

Bricks, croustillants et feuilletés

GHISLAINE DANAN-BÉNADY

PHOTOS
LAURENT BIANQUIS



HACHETTE

SOMMAIRE

4 Introduction

7 Les plâges

10 Apéritifs

10 Papillons au pâté de foie

11 Nems

12 Bstells à la viande

12 Bstells au fromage

14 Corolles de thon aux câpres

15 Briouats au poisson

16 Entrées

16 Bricks au thon

17 Rouleaux de la mer

18 Papillotes de foie gras

19 Croustillants aux œufs

20 Samoussas

20 Friands aux asperges

22 Bricks à la viande

23 Feuilleté aux épinards et au chèvre

24 Omelette croustillante aux citrons confits

25 Cornets dorés aux œufs de saumon

26 Poissons

26 Croustillants de barbue à l'oseille

27 Papillotes de saumon

28 Croustillants aux anchois

29 Aumônières aux fruits de mer

30 Pastilla de poisson

32 Feuilleté de daurade

33 Feuilletés de saumon sauce citron

34 Bouchées de loup de mer

35 Mille-feuille de saumon

36 Croustillants de crabe aux herbes

37 Lotte et Saint-Jacques en aumônière



38 Viandes

- 38 Pastilla fassia
- 40 Coussinets de canard
- 42 Briouats à la kefta
- 43 Aumônières d'agneau et de poivrade
- 44 Gésiers et ail confits
- 45 Croustillants de caille
- 46 Aumônières de boudin antillais

48 Fromages

- 48 Cornets feuilletés à la féta
- 48 Tarte au roquefort, raisin et aux noix
- 48 Feuilleté de chèvre et noix

50 Desserts

- 50 Corolles aux pommes caramélisées
- 51 Gâteau Jamaa
- 52 Corolles de sorbet et fruits rouges
- 53 Cigares aux amandes
- 54 Croustillant de mangue à la menthe
- 55 Corolles au chocolat et au zeste d'orange
- 56 Croustillants aux poires
- 58 Feuilletés aux fruits
- 59 Baklavas
- 60 Pastilla au lait
- 60 Pastilla au lait et aux amandes

62 Table des recettes



AVANT-PROPOS

La feuille de brick est à la gastronomie ce que la dentelle est au textile : légère, diaphane, fragile et agréable à regarder quand elle est parfaitement réussie.

Cette pâte si fine, que seules des mains expertes peuvent fabriquer, est issue du

Maghreb, région d'inventivité

et de délices culinaires, où différentes sortes de pâtes sont à la base

de nombreuses recettes. Il y a les beignets

épais (*sfing*), les superpositions de pâte,

les superpositions de pâte feuilletée

frite (*rghaiif*), les « nouilles » (*lentrea*),

les grosses crêpes à trous (*baghrir*).

Mais avec la feuille de brick,

on arrive à l'épure, au bout du concept.

A partir de là déferle une folie de

déclinaisons salées et sucrées, avec un goût de fête inscrit en chacune d'elles.

Qui pourrait ne pas succomber à ces

feuilles, craquantes dans tous

les sens du terme ?

Pour ceux qui ne savent pas résister aux surprises, elles sont nombreuses.

Triangles, cercles, cylindres, bâtonnets, cylindres, cônes... La feuille sait prendre

toutes ces formes pour envelopper

des mélanges si raffinés qu'ils vous font

fermer les yeux de plaisir.



QUELQUES CONSEILS POUR UTILISER AUX MIEUX LES FEUILLES DE BRICK

Les feuilles de brick artisanales sont plus difficiles à trouver, mais elles sont plus souples. En revanche, les feuilles industrielles se trouvent couramment dans les grandes surfaces et dans les épiceries orientales. Elles sont vendues en paquets de 10 feuilles séparées entre elles par une feuille de papier fin qu'il faut décoller délicatement. Préférez les paquets présentés à plat et non les feuilles pliées en deux : la pliure sera gênante si on veut utiliser la feuille entière et les fronces qu'elle aura créées le seront tout autant dans l'utilisation d'une demi-feuille. Vérifiez la date de péremption sur le paquet. Une feuille fraîche est plus souple et donc plus agréable à travailler. Si les feuilles sèchent un peu en cours d'utilisation, recouvrez-les avec un linge humide, mais non mouillé.

Trucs et astuces

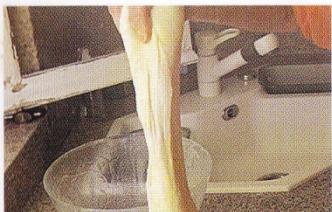
- Vous pouvez remplacer la feuille de brick par une feuille de pâte Filo, plus fine.

- Si vous en préparez, congelez-les. Faites toujours cuire ou frire vos feuilles de brick à la dernière minute, au moment de servir.
- Pour fermer les aumônières vous pouvez utiliser un brin de ciboulette ou une lanière de poireau plongés dans l'eau bouillante. Rien ne vous empêche d'utiliser un fil alimentaire pour la cuisson et de le retirer au moment de servir.
- Si la farce qui remplit les aumônières est trop liquide, doublez le fond de la feuille avec une rondelle de feuille de brick.
- Pour fermer et coller les feuilles entre elles, utilisez du blanc d'œuf.
- Pour la cuisson au four, utilisez une plaque antiadhésive ou un papier sulfurisé.
- Pour frire, utilisez une huile de tournesol chaude mais non fumante. Pour égoutter, posez un papier absorbant sur la passoire. Servez chaud : la pâte reste croustillante.
- Avec des fruits ou des légumes cuits dans la farce, laissez évaporer l'eau pour que la farce ne ramollisse pas la feuille.

La confection traditionnelle des feuilles de brick

Le matériel utilisé est très simple : un feu et une plaque de cuivre martelée en forme de coupole.

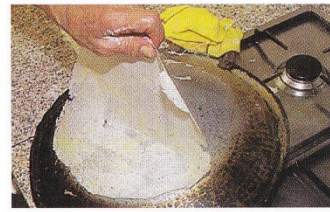
Les ingrédients le sont tout autant : semoule fine, sel et eau.



L'eau est ajoutée petit à petit, jusqu'à ce que la pâte prenne une consistance élastique.



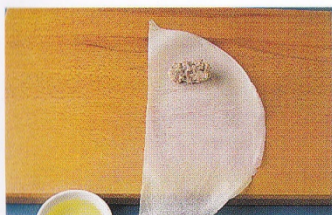
De petites touches de pâte sont déposées sur la plaque chaude, qui forment la feuille de brick.



Il ne reste plus qu'à retirer délicatement la feuille. La pile de feuilles est recouverte d'un linge humide.

LES PLIAGES

LES BRIQUATS



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



2. Rabattez les 2 grands côtés sur la farce et commencez à rouler.



3. Finissez de rouler et collez avec du blanc d'œuf.

LES BSTELLS



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

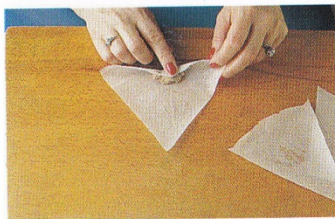


2. Rabattez les 2 côtés et formez un triangle avec le coin de la feuille.

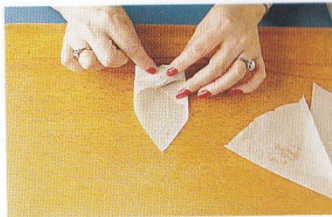


3. Pliez et collez avec du blanc d'œuf.

LES CIGARES



1. Découpez la feuille de brick en 6 triangles et déposez la farce sur la base de chacun d'eux.



2. Rabattez les côtés sur la farce et roulez délicatement la feuille jusqu'à la pointe du triangle.



3. Collez la pointe avec du blanc d'œuf appliqué avec le bout du doigt ou à l'aide d'un pinceau.

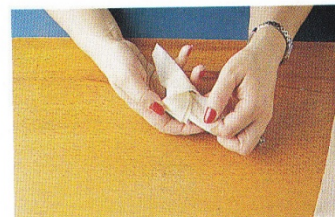
LES PAPILLONS



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



2. Rabattez les côtés et formez un long cigare de 2 cm de large.



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

LES BAKLAVAS



1. Découpez les feuilles en carrés de 22 cm de côté. Badigeonnez-les de beurre fondu.



2. Superposez les feuilles par 5. Étalez la farce sur la totalité de la feuille supérieure.



3. Recouvrez avec 5 autres feuilles de dimensions identiques, badigeonnées de beurre fondu.

LES COROLLES



1. Enduisez les 2 faces de 2 feuilles de brick d'huile ou de beurre fondu.



2. Découpez les feuilles à l'aide de ciseaux pour les réduire à la taille du moule.



3. Formez la corolle dans le moule ou un ramequin huilé. La superposition des 2 feuilles crée une fleur.

LES CROUSTILLANTS



1. Déposez la farce au centre d'une feuille de brick et rabattez 2 côtés opposés.



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



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

LES CORNETS



1. Formez un cornet avec du papier d'aluminium et huilez une moitié de feuille de brick.



2. Enroulez la demi-feuille autour du cornet et rabattez l'extrémité de la feuille.





PAPILLONS AU PÂTÉ DE FOIE

Pour 60 petits papillons
Préparation : 25 min • Cuisson : 30 min

30 feuilles de brick • 500 g de foies de volaille •
2 oignons moyens • 6 branches de persil •
5 gousses d'ail • 3 œufs • 1 feuille de laurier •
3 cuil. à soupe d'huile d'olive • huile pour la
friture • sel, poivre

1. Nettoyez très soigneusement les foies de volaille et rincez-les. Pelez les cinq gousses d'ail et les deux oignons. Lavez le persil.
2. Dans une casserole versez l'huile d'olive, faites revenir les foies de volaille, les oignons, l'ail, le persil et la feuille de laurier. Salez et poivrez.

3. Lavez les œufs et déposez-les dans la casserole avec les foies. Recouvrez d'eau et laissez cuire à couvert et à feu vif pendant 10 min.
4. Écalez les œufs et mettez-les dans un mixer avec les foies et tous les ingrédients. Mettez de côté un peu d'eau de cuisson pour mouiller éventuellement le pâté.
5. Coupez les feuilles de brick en deux. Déposez au centre de chaque demi-feuille une cuillerée à café de pâté de foie. Pliez en deux et formez un nœud en passant une extrémité de la feuille sous l'autre.
6. Faites chauffer l'huile de friture dans une poêle et jetez-y les papillons par quatre. Retournez-les régulièrement et laissez-les dorer 4 min. Égouttez-les sur un papier absorbant. Servez chaud.

NEMS

Pour 6 personnes

Préparation : 30 min • Cuisson : 15 min

6 feuilles de brick • 200 g d'escalope de dinde • 200 g de germes de soja • 1 carotte • 1 oignon • 1 blanc d'œuf • 50 g de champignons noirs • 2 cuil. à soupe d'huile de tournesol • huile pour la friture • sel, poivre • nuoc-mam • piment en poudre • vinaigre

1. Épluchez et râpez très finement la carotte et coupez l'oignon en lamelles très fines. Coupez l'escalope de dinde en fines lamelles.
2. Réhydratez les champignons et émincez-les. Rincez les germes de soja et égouttez-les.
3. Dans une poêle faites revenir la dinde 2 à 3 min dans l'huile de tournesol. Ajoutez les légumes. Salez et poivrez. Faites cuire encore

3 min. Laissez refroidir.

4. Coupez les feuilles de brick en deux. Disposez une bonne cuillerée de préparation à environ 5 cm du bord de la feuille. Rabattez les côtés et roulez la feuille. Soudez avec le blanc d'œuf.

5. Faites chauffer l'huile de friture dans une poêle et faites-y dorer les rouleaux 5 min en les retournant. Égouttez-les sur un papier absorbant. Servez chaud avec une sauce au nuoc-mam délayée dans un peu d'eau et relevée de quelques gouttes de vinaigre et d'une pincée de piment en poudre.

VARIANTE : vous pouvez remplacer l'escalope de dinde par de l'échine de porc hachée ou des crevettes décortiquées.

CONSEILS : les nems se servent accompagnés de feuilles de laitue et de menthe. Ils peuvent être préparés à l'avance et conservés crus au congélateur.



BSTELLS À LA VIANDE

Pour 60 bstells

Préparation : 1 h • Cuisson : 40 min

30 feuilles de brick • 1,2 kg de bœuf bourguignon
 • 2 oignons moyens • 1 citron non traité • 1 blanc
 d'œuf • 1 feuille de laurier • 1/2 cuil. à café de
 thym • 1/2 cuil. à café d'herbes de Provence •
 noix muscade • 3 cuil. à soupe d'huile d'olive •
 huile pour la friture • sel, poivre

1. Pelez et coupez les oignons en grosses lamelles. Coupez la viande en petits morceaux.
2. Lavez le citron et prélevez deux lamelles de peau.
3. Dans une cocotte versez l'huile d'olive, ajoutez les morceaux de viande et les oignons, les lamelles de citron, le laurier et le thym, les herbes de Provence et une pincée de muscade. Salez, poivrez et ajoutez 10 cl d'eau.
4. Couvrez la cocotte et laissez cuire environ 20 min sur feu moyen.
5. Lorsque la viande est bien tendre, retirez la feuille de laurier.
6. Broyez tous les ingrédients au mixer. Si la farce vous paraît sèche, mouillez-la avec le jus de cuisson.
7. Coupez les feuilles de brick en deux. Déposez 1 cuillerée à café de farce à 5 cm du bas de chaque demi-feuille, pliez en forme de triangle et soudez les feuilles avec le blanc d'œuf.
8. Faites chauffer l'huile de friture dans une poêle et jetez-y 8 bstells à la fois. Laissez cuire 4 min par face. Égouttez sur un papier absorbant et servez chaud.

CONSEIL : l'huile de friture doit être chaude mais non fumante.

BSTELLS AU FROMAGE

Pour 80 triangles

Préparation : 1 h • Cuisson : 50 min

40 feuilles de brick • 4 gros œufs • 1 œuf moyen
 • 200 g de gruyère râpé • 1 sachet de purée de
 flocons • huile pour la friture • sel, poivre

1. Portez à ébullition une casserole d'eau. Déposez-y les 4 œufs et faites-les cuire 10 min. Laissez-les refroidir avant de les écaler.
2. Dans un plat creux, préparez la purée comme indiqué sur la boîte, mais en n'utilisant que de l'eau. Salez et poivrez.
3. Hachez les œufs durs avec un grand couteau, puis incorporez-les à la purée chaude. Ajoutez le gruyère râpé et le jaune de l'œuf restant, dont vous mettrez le blanc de côté. Mélangez soigneusement la préparation. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.
4. Coupez les feuilles de brick en deux et formez des triangles. Farcissez chaque moitié de feuille d'un peu de mélange au fromage et repliez les bords de pâte pour fermer le triangle. Soudez-les avec le blanc d'œuf.
5. Dans une poêle, faites chauffer l'huile de friture avant d'y plonger les bstells. Faites-les frire sur les 2 faces pendant 4 min par poêlée de 8 bstells. Égouttez-les sur un papier absorbant. Servez bien chaud.

En haut : bstells au fromage.
 En bas : bstells à la viande.





COROLLES DE THON AUX CÂPRES

Pour 35 petites corolles
Préparation : 25 min • Cuisson : 2 min

5 feuilles de brick • 1/2 citron • 150 g de thon au naturel en boîte • 3 cuil. à café de câpres • 3 cuil. à soupe de mayonnaise légère • 2 cuil. à soupe d'huile de tournesol • sel, poivre

1. Préchauffez le four à 220 °C (th. 7).
2. Dans chaque feuille de brick, découpez 7 disques de 8 cm de diamètre environ, à l'aide d'une tasse ou d'un bol.
3. Badigeonnez les disques d'huile avec un pinceau et posez-les dans des petits ramequins allant au four.
4. Enfournez et laissez les disques dorer 2 min. Sortez-les du four et laissez-les refroidir

dans les ramequins. Retirez-les ensuite très délicatement pour ne pas les briser.

5. Dans un saladier mélangez le thon émietté, les câpres, la mayonnaise et mouillez avec le jus du citron. Salez et poivrez.
6. Remplissez les corolles avec la préparation et décorez d'une câpre.

BRIOUATS AU POISSON

Pour 32 briouats

Préparation : 5 min • Cuisson : 15 min

8 feuilles de brick • 100 g de filets de merlan •
32 petites crevettes cuites • 2 branches de
coriandre • 2 branches de persil • 2 gousses d'ail
• 1 blanc d'œuf • 1/4 de cuil. à café de cumin •
1/4 de cuil. à café de poudre de piment doux •
2 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre

1. Hachez les filets de merlan crus dans un mixer. Pelez et hachez l'ail, décortiquez les crevettes, lavez et hachez finement le persil et la coriandre.

2. Dans un récipient, mélangez les crevettes, le poisson, l'ail, 1 cuillerée à soupe de persil et de coriandre. Ajoutez le piment et le cumin. Salez et poivrez.

3. Faites chauffer l'huile dans une poêle. Versez-y la préparation et laissez-la revenir pendant 3 min.

4. Coupez chaque feuille de brick en quatre. Déposez un peu de farce sur le grand côté du triangle, rabattez les côtés et roulez de façon à former un cigare. Soudez avec le blanc d'œuf.

5. Faites dorer les briouats dans l'huile chaude environ 10 min. Égouttez sur un papier absorbant et servez chaud.

CONSEIL : lorsque vous roulez les briouats, incorporez une crevette à chacun, à l'extérieur de la farce. On la verra par transparence.





BRICKS AU THON

Pour 6 bricks

Préparation : 5 min • Cuisson : 40 min

9 feuilles de brick • 6 branches de persil •
6 œufs • 1 grosse boîte de thon au naturel •
6 cuil. à café de câpres (facultatif) • huile pour la
friture • sel, poivre

1. Coupez 3 feuilles de brick en deux.
2. Dans un bol, émiettez le thon, ajoutez le persil lavé et ciselé.
3. Préparez les bricks. Déposez une feuille de brick dans une assiette et mettez au milieu une demi-feuille de brick. Sur celle-ci, posez le thon et 1 cuillerée à café de câpres, cassez l'œuf au-dessus. Salez et poivrez. Repliez immédiatement la feuille en deux.

4. Faites chauffer l'huile dans une poêle et déposez la brick dans l'huile chaude, mais non fumante. Faites cuire chaque brick 3 min par face. Égouttez-les au fur et à mesure sur un papier absorbant. Servez immédiatement.

VARIANTE : on peut remplacer le thon par une merguez coupée en morceaux ou de la soubresade. On peut également ajouter des oignons hachés dorés dans de l'huile.

CONSEIL : cassez l'œuf à la dernière minute pour que la feuille de brick ne se ramollisse pas et soit plus facile à cuire.

ROULEAUX DE LA MER

Pour 30 rouleaux

Préparation : 30 min • Cuisson : 10 min

15 feuilles de brick • 1,5 kg de crevettes roses cuites • 200 g de filets de merlan • 1/2 citron pressé • 500 g de pousses de soja • 1/2 bouquet de persil • 1/2 bouquet de coriandre • 4 gousses d'ail • 1 blanc d'œuf • 100 g de champignons noirs • 1 pincée de cumin • 2 cuil. à café d'huile d'olive • huile pour la friture • sel, poivre

1. Décortiquez les crevettes et hachez le merlan dans un mixer. Hydratez les champignons noirs et égouttez-les. Hachez ensemble le persil, la coriandre et l'ail avec un hachoir à herbes.
2. Mélangez les crevettes, le merlan, le soja et les herbes, ajoutez le citron, le cumin et l'huile d'olive. Salez et poivrez. Égouttez soi-

gneusement la préparation dans une passoire.

3. Coupez les feuilles de brick en deux. Posez un peu de farce à l'extrémité de chaque demi-feuille.

4. Rabattez les côtés et roulez. Soudez avec un peu de blanc d'œuf.

5. Faites frire à la poêle dans une huile chaude mais non fumante pendant 10 min. Égouttez sur un papier absorbant. Servez chaud.

VARIANTE : on peut remplacer le soja et les champignons noirs par des carottes râpées ou encore des champignons de Paris.





PAPILLOTES DE FOIE GRAS

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min • Cuisson : 10 min

8 feuilles de brick • 1 morceau de foie gras de canard cru de 300 g environ • 1 pomme Golden • 16 brins de ciboulette • 25 g de beurre • huile pour la friture • sel, poivre

1. Dénervez soigneusement le foie gras. Salez-le et poivrez-le.
2. Pelez la pomme, coupez-la en 8 morceaux et faites-les fondre légèrement dans le beurre à la poêle.
3. Découpez le foie gras en 8 bâtonnets de taille identique.
4. Séparez les feuilles de brick et coupez-les en carrés de 18 cm de côtés.

5. Dans une casserole d'eau bouillante, faites tremper les brins de ciboulette pendant 1 min. Égouttez-les, séparez-les et mettez-les de côté.
6. Prenez chaque carré de feuille de brick, déposez un bâtonnet de foie gras et un morceau de pomme et roulez. Fermez chaque extrémité avec un brin de ciboulette.
7. Faites frire dans une huile chaude, mais non fumante, 2 min par poêlée de 4. Égouttez sur un papier absorbant et servez chaud.

CONSEIL : on peut remplacer les brins de ciboulette par des filaments de poireau en procédant comme pour la ciboulette.

CROUSTILLANTS AUX ŒUFS

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min • Cuisson : 20 min

12 feuilles de brick • 20 asperges vertes • 4 brins de coriandre • 8 œufs • 2 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse • 1 petit pot d'œufs de truite • 2 cuil. à soupe d'huile de tournesol • sel, poivre

1. Préchauffez le four à 220 °C (th. 7).
2. Pelez délicatement les asperges avec un couteau économe et faites-les cuire pendant 10 min dans de l'eau bouillante salée. Égouttez-les. Gardez les pointes et coupez les queues en rondelles.
3. Découpez les feuilles de brick en carrés de 18 cm de côté.
4. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez d'huile chacune des feuilles et superposez-en 3 par

croustillant en décalant les pointes pour obtenir une fleur. Posez-les dans des moules à tartelette ou dans des ramequins légèrement huilés.

5. Faites dorer au four pendant 3 min. Retirez délicatement chaque fleur et déposez-les sur les assiettes de service.

6. Dans un récipient, cassez les œufs et battez-les avec la crème fraîche. Salez et poivrez.

7. Dans une poêle huilée, préparez une omelette onctueuse avec cette préparation, ajoutez très délicatement les rondelles d'asperges.

8. Vous pouvez alors répartir l'omelette sur les feuilles de brick en décorant des pointes d'asperges. Parsemez d'œufs de truite et de feuilles de coriandre.

CONSEIL : on trouve de très bonnes asperges surgelées dans les magasins spécialisés.



SAMOUSSAS

Pour 20 samoussas

Préparation : 20 min • Cuisson : 20 min

20 feuilles de brick • 500 g de bœuf haché • 1 bouquet de ciboulette • 3 oignons • 6 gousses d'ail • 1 blanc d'œuf • 4 cuil. à soupe d'huile de tournesol • huile pour la friture • sel, poivre

1. Pelez l'ail et les oignons. Broyez-les au mixer.
2. Dans une marmite, faites revenir la viande dans l'huile de tournesol. Ajoutez l'ail et les oignons et faites cuire en remuant jusqu'à ce que le mélange se détache facilement.
3. Laissez refroidir puis ajoutez la ciboulette ciselée. Mélangez bien.
4. Détachez les feuilles de brick. Déposez une cuillerée de viande sur le bord de chaque feuille et rabattez chaque côté pour obtenir un rectangle. Pliez pour former un triangle. Fermez avec le blanc d'œuf.
5. Faites frire les poêlées de samoussas dans une huile chaude, mais non fumante, 2 min sur chaque face. Posez sur un papier absorbant. Servez chaud.

VARIANTE : on peut ajouter une pointe de piment de Cayenne pour relever.

FRIENDS AUX ASPERGES

Pour 6 personnes

Préparation : 25 min • Cuisson : 20 min

6 feuilles de brick • 36 asperges vertes • 2 citrons verts • 1 petit bouquet de ciboulette • 1 petit bouquet de cerfeuil • 1 petit bouquet d'estragon • 1 œuf • 6 jaunes d'œuf • 6 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre

1. Pelez les asperges avec un couteau économe. Lavez-les et faites 6 paquets de 6 asperges que vous lierez avec du fil alimentaire. Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée.
2. Lorsque les asperges sont cuites, au bout de 10 à 15 min, retirez-les de l'eau et égouttez-les bien. Gardez-les au chaud.
3. Ciselez les aromates dans un bol.
4. Coupez chaque feuille de brick en quatre. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez-les avec l'œuf entier battu. Superposez 4 quarts de feuille. Vous obtenez 6 friands en forme de triangle. Badigeonnez la feuille du dessus avec de l'huile d'olive.
5. Préchauffez le four à 220 °C (th. 7).
6. Préparez la sauce : dans une casserole au bain-marie, à feu doux, fouettez vivement les jaunes d'œuf jusqu'à ce qu'ils deviennent blancs. Ajoutez la crème fraîche en continuant à battre. Vous obtenez une mousse épaisse. Ajoutez les herbes ciselées, le sel et le poivre. Mouillez avec le jus de 1/2 citron vert.
7. Faites dorer les triangles 2 min au four.
8. Posez aussitôt dans les assiettes de service, avec une botte d'asperges et de la sauce. Décorez chaque part avec 1/4 de citron vert.

En haut : friand aux asperges.
En bas : samoussas.





BRICKS À LA VIANDE

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min • Cuisson : 15 min

4 feuilles de brick • 400 g de bœuf haché • 2 citrons • 1 bouquet de persil plat • 1 bouquet de coriandre • 3 oignons blancs • 2 gousses d'ail • 3 œufs • 1 pincée de curcuma • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • huile pour la friture • sel, poivre

1. Pelez les oignons et l'ail. Coupez 2 oignons en fines lamelles et passez l'ail au presse-ail. Hachez le persil. Ciselez la coriandre.
2. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Faites-y blondir les oignons et l'ail hachés. Ajoutez la viande et le persil. Laissez cuire 6 à 7 min, jusqu'à ce que la viande se détache bien. Salez et poivrez.

3. Cassez les œufs un à un dans la viande en remuant 20 secondes. Versez alors ce mélange dans un saladier, ajoutez le troisième oignon cru coupé en lamelles, le curcuma et la coriandre.

4. Détachez les feuilles de brick et déposez au centre de chacune la farce également répartie. Repliez la feuille en deux.

5. Faites chauffer l'huile de friture dans une poêle. Laissez frire chaque brick 2 min de chaque côté. Égouttez sur un papier absorbant et servez aussitôt en décorant chaque assiette avec un demi-citron et quelques feuilles de coriandre.

FEUILLETÉ AUX ÉPINARDS ET AU CHÈVRE

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min • Cuisson : 40 min

10 feuilles de brick • 1 kg d'épinards • 1 bouquet de coriandre • 2 oignons • 3 chèvres frais de 100 g chacun environ • 2 œufs • 20 cl de crème fraîche • 30 g de beurre • huile de tournesol • sel, poivre

1. Lavez les feuilles d'épinard à l'eau froide. Essorez-les bien et enlevez les queues. Découpez les feuilles en grosses lamelles.
2. Pelez les oignons et coupez-les en fines rondelles. Ciselez le bouquet de coriandre.
3. Dans une sauteuse, faites revenir les oignons dans le beurre. Laissez-les légèrement dorer puis ajoutez les épinards. Laissez cuire à couvert et à feu doux pendant 5 min.

Vous pouvez alors découvrir et laisser sécher à feu plus fort environ 10 min.

4. Préparez une omelette onctueuse en battant dans un saladier les œufs, la crème fraîche et les chèvres grossièrement écrasés. Salez et poivrez. Ajoutez le mélange épinards-oignons.

5. Préchauffez le four à 220 °C (th. 7).

6. Huilez un plat allant au four et badigeonnez d'huile les 2 faces de chaque feuille de brick. Déposez 5 feuilles de brick l'une sur l'autre dans le plat. Déposez ensuite le mélange omelette-épinards. Répartissez-le bien et recouvrez avec les 5 autres feuilles de brick.

7. Découpez le feuilleté avant de l'enfourner et laissez cuire 20 min. Servez chaud.

CONSEIL : pour gagner un peu de temps, vous pouvez utiliser des épinards surgelés.





OMELETTE CROUSTILLANTE AUX CITRONS CONFITS

Pour 4 personnes

Préparation : 40 min • Cuisson : 10 min

8 feuilles de brick • 1 petit citron confit • quelques brins de coriandre • 2 gousses d'ail • 8 œufs • 1 cuil. à café de cumin • 1 cuil. à café de paprika • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • 2 cuil. à soupe d'huile de tournesol

1. Dessalez le citron confit dans l'eau : faites-le tremper 10 min dans de l'eau claire, à 3 reprises. Épluchez l'ail et écrasez-le au presse-ail.

2. Préchauffez le four à 220 °C (th. 7).

3. Avec l'huile de tournesol, badigeonnez chaque feuille de brick. Disposez-les deux par deux dans un ramequin huilé et retournez les

bords pour former la corolle d'une fleur. Faites dorer au four 2 min et sortez-les délicatement. Posez-les sur l'assiette de service.

4. Dans une poêle faites chauffer l'huile d'olive, cassez-y les œufs et remuez avec le cumin, le paprika, le citron confit et l'ail. Lorsque l'omelette est onctueuse, répartissez-la dans les 4 fleurs de feuilles de brick. Décorez avec les feuilles de coriandre. Servez sans attendre.

CORNETS DORÉS AUX ŒUFS DE SAUMON

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min • Cuisson : 10 min

4 feuilles de brick • 1 citron vert • 8 œufs • 20 g de beurre • 2 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse • 1 petit pot d'œufs de saumon • 3 cuil. à soupe d'huile de tournesol • sel, poivre

1. Préchauffez le four à 220 °C (th. 7).
2. Coupez chaque feuille de brick en deux et badigeonnez-les d'huile. Formez un cornet avec chaque feuille. Retournez légèrement les bords pour faire une ouverture en corolle. Posez les cornets sur une plaque huilée allant au four. Faites-les dorer 3 à 4 min.
3. Pendant ce temps, dans une poêle, faites fondre le beurre, ajoutez-y les œufs et tournez pour obtenir des œufs brouillés. Ajoutez

la crème fraîche, le sel et le poivre, et remuez encore un peu avec la spatule en ajoutant la moitié du pot d'œufs de saumon.

4. Remplissez les cornets avec les œufs brouillés et décorez avec le reste du pot d'œufs.

5. Servez immédiatement et décorez avec quelques rondelles de citron vert.

CONSEIL : pour former les cornets, vous pouvez faire vous-même des « moules » en papier d'aluminium que vous n'oublierez pas d'huiler.





CROUSTILLANTS DE BARBUE À L'OSEILLE

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min • Cuisson : 15 min

9 feuilles de brick • 6 filets de barbue • 18 cuil. à soupe d'oseille hachée • 2 échalotes • 30 g de beurre • 500 g de crème fraîche • 150 g de roquefort • 3 dl de vin blanc sec (Sancerre ou Pouilly fumé) • 30 cerneaux de noix • huile pour la friture • sel, poivre

1. Préchauffez le four à 220 °C (th. 7).
2. Pelez et hachez les échalotes à la main ou au hachoir. Faites-les revenir dans une poêle avec le beurre. Lorsqu'elles sont dorées, ajoutez le vin blanc et laissez réduire sur feu vif.
3. Versez ensuite la crème fraîche en remuant et laissez réduire à feu plus doux.

4. Ajoutez le roquefort en morceaux et fouettez pour obtenir une crème mousseuse. Salez et poivrez.

5. Découpez 3 feuilles de brick en deux et conservez les 6 autres entières. Disposez chaque feuille sur une planche et renforcez le milieu avec une demi-feuille de brick. Posez un filet de barbue par-dessus et couvrez avec 2 cuillères à soupe d'oseille. Salez et poivrez.

6. Repliez les bords de la feuille et formez de petits paquets. Faites chauffer l'huile de friture dans une poêle. Laissez-y dorer les croustillants sur feu doux, environ 2 min de chaque côté.

7. Partagez la crème au roquefort dans 6 assiettes de service et déposez les croustillants. Décorez chaque part avec 1 cuillerée à soupe d'oseille et 5 cerneaux de noix. Servez chaud.

PAPILLOTES DE SAUMON

Pour 4 personnes

Préparation : 30 min • Cuisson : 3 min •
Marinade : 20 min

8 feuilles de brick • 4 pavés de saumon frais de
100 g chacun environ • 4 poireaux fins •
1 bouquet de ciboulette • 3 cuil. à soupe de
sauce soja • 4 cuil. à soupe d'huile d'olive •
2 cuil. à soupe d'huile de tournesol • poivre

1. Mettez de côté 16 brins de ciboulette et découpez le reste en tout petits morceaux.
2. Lavez bien les poireaux, gardez un peu de vert et coupez-les en rondelles très fines. Découpez chaque pavé de saumon en deux dans le sens de la longueur.
3. Dans un saladier, versez l'huile d'olive et la sauce soja. Ajoutez le saumon, le poivre, les

poireaux en rondelles et la ciboulette coupée. Mélangez délicatement. Laissez mariner 20 min.

4. Préchauffez le four à 180 °C (th. 5-6).

5. Jetez les 16 brins de ciboulette dans une casserole d'eau bouillante et laissez frémir 1 min. Séparez-les et mettez-les de côté.

6. Découpez les feuilles de brick en carrés de 18 cm.

7. Formez les papillotes en roulant un morceau de saumon avec un peu de sauce de la marinade. Fermez chaque extrémité avec un brin de ciboulette.

8. Avec l'huile de tournesol, huilez une plaque allant au four et déposez-y les papillotes. Faites cuire 2 min. Servez chaud avec un peu de sauce soja.





CROUSTILLANTS AUX ANCHOIS

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min • Cuisson : 15 min

12 feuilles de brick • 36 anchois frais • 1 petit bouquet d'aneth • 200 g de fromage blanc frais • 2 oignons • 1 gousse d'ail • 50 g d'amandes crues • 1 citron confit • 3 cuil. à soupe d'huile d'olive • 4 cuil. à soupe d'huile de tournesol • sel, poivre

1. Émondez les amandes en les trempant dans une casserole d'eau bouillante. Attendez que l'eau tiédisse avant d'enlever la peau et de les séparer en deux. Pelez les oignons et la gousse d'ail.

2. Rincez les anchois et enlevez l'arête centrale. Dans un mixer, hachez les oignons, l'ail,

le citron confit, les anchois, le fromage blanc et la moitié de l'aneth. Salez et poivrez. Ajoutez l'huile d'olive.

3. Faites dorer les amandes à feu doux dans 2 cuillerées d'huile de tournesol.

4. Préchauffez le four à 220 °C (th. 7).

5. Séparez les feuilles de brick et badigeonnez chaque face avec 2 cuillerées d'huile de tournesol. Superposez-les deux par deux et répartissez la farce sur les bricks. Fermez les feuilles comme de petits paquets et retournez-les sur la plaque du four. Sur les paquets et aux ciseaux, faites 2 fentes en croix.

6. Faites cuire 10 min et servez chaud avec le reste de l'aneth ciselé et les amandes rôties.

AUMÔNIÈRES AUX FRUITS DE MER

Pour 4 personnes

Préparation : 30 min • Cuisson : 20 min

5 feuilles de brick • 400 g de lotte • 600 g de crevettes • 1 litre de moules de Bouchot • 2 poireaux • 2 échalotes • 4 lanières de poireau • 50 g de beurre • 2 cuil. à soupe de crème fraîche • 10 cl de cidre • 4 cuil. à soupe d'huile de tournesol • sel, poivre

1. Préchauffez le four à 220 °C (th. 7).
2. Trempez les lanières de poireau dans une casserole d'eau bouillante. Égouttez-les.
3. Nettoyez les moules et rincez-les à l'eau froide. Mettez-les dans une marmite, à feu vif, jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent. Décoquillez-les et réservez-en une douzaine au chaud. Gardez le jus des moules.
4. Pelez les poireaux et lavez-les avant de les

couper en fines rondelles. Faites-les fondre à feu doux dans une poêle avec un tiers du beurre. Salez et poivrez.

5. Dans une casserole, faites revenir les échalotes coupées en fines rondelles dans un tiers du beurre. Lorsqu'elles sont dorées, ajoutez le jus de cuisson des moules et le cidre. Laissez réduire et ajoutez la crème fraîche. Salez et poivrez.

6. Coupez la lotte en petits morceaux et faites-la revenir 3 min dans une poêle avec le reste de beurre en remuant délicatement. Mettez le poisson dans une jatte avec la sauce au cidre et les moules.

7. Dans la même poêle, faites cuire les crevettes pendant 5 min, puis décortiquez-les.

8. Découpez 4 ronds dans une feuille de brick, huilez-les avant de les poser au centre de chaque feuille entière huilée. Répartissez la lotte et les moules au centre. Refermez les aumônières avec une lanière de poireau. Faites cuire au four 5 min.



PASTILLA DE POISSON

Pour 8 personnes

Préparation : 1 h • Cuisson : 35 min • Marinade : 25 min

12 feuilles de brick • 1,5 kg de queue de lotte • 1 kg de grosses crevettes • 1 kg d'épinards en branche • 1 bouquet de coriandre • 1 citron frais • 3 gousses d'ail • 1 œuf • 2 cuil. à soupe de cumin • 1 cuil. à café de curcuma • 3 cuil. à soupe de niora concassé ou de paprika • 1 cuil. à café rase d'harissa • 300 g d'olives vertes dénoyautées • 1 citron confit • 5 cuil. à soupe d'huile d'olive • huile de tournesol • sel, poivre

1. Dessalez le citron confit à l'eau froide, en le laissant tremper 10 min, et hachez-le. Mettez-le de côté.
2. Enlevez le cartilage central de la lotte et coupez-la en petits morceaux. Décortiquez les crevettes et mettez le tout dans un saladier.
3. Préparez la marinade en versant dans un saladier le jus de citron, 3 cuillerées d'huile d'olive, l'ail pelé et écrasé au presse-ail, le curcuma, la moitié du niora concassé et la moitié de l'harissa. Salez et poivrez. Ajoutez les crevettes et la lotte et laissez mariner 25 min.
4. Pendant ce temps, nettoyez soigneusement les feuilles d'épinards. Faites-les blanchir pendant 2 à 3 min dans de l'eau bouillante salée. Égouttez-les et coupez-les en morceaux très fins.
5. Dans une poêle, versez 2 cuillerées d'huile d'olive et faites revenir les épinards avec le reste de niora et d'harissa, le cumin, le citron confit et les olives coupées en deux. Laissez cuire 2 à 3 min seulement. Les épinards doivent rester moelleux.
6. Dans un plat creux, versez 1 cm d'huile de tournesol et humectez une à une les feuilles

de brick. Égouttez-les bien en les chiffonnant délicatement.

7. Huilez un plat rond allant au four. Déposez une feuille au centre et formez une corolle avec 5 ou 6 autres feuilles de brick en les laissant légèrement déborder du plat.
8. Déposez la moitié des poissons marinés sur les feuilles huilées. Recouvrez d'une couche de 2 feuilles, déposez-y les épinards hachés. Recouvrez à nouveau de 2 feuilles et posez le reste de poisson. Terminez en recouvrant avec les feuilles restantes. Arrosez chaque couche de marinade.
9. Préchauffez le four à 220 °C (th. 7). Rabattez les feuilles sur la pastilla et soudez-les avec le blanc de l'œuf. Faites cuire 30 min. Retournez la pastilla dans le plat de service. Remettez au four pendant 3 min pour faire dorer le dessus. Décorez avec du cumin et des feuilles de coriandre.

CONSEIL : vous pouvez utiliser des épinards et de la coriandre surgelés pour gagner du temps.

La pastilla de poisson est une variante originale de la pastilla à la viande, très appréciée des gourmands.





FEUILLETÉ DE DAURADE

Pour 6 personnes

Préparation : 10 min • Cuisson : 10 min

9 feuilles de brick • 800 g de filets de daurade •
1 bouquet de coriandre • 2 œufs • 3 cuil. à
soupe de crème fraîche épaisse • 1/2 cuil. à café
de curcuma • huile de tournesol • sel, poivre

1. Préchauffez le four à 220 °C (th. 7).
2. Dans un mixer, hachez les filets de daurade avec 6 à 8 brins de coriandre. Ajoutez la crème fraîche et les œufs. Salez, poivrez, ajoutez le curcuma et mélangez pour obtenir une crème onctueuse.
3. Huilez le fond d'un moule à tarte de la taille des feuilles de brick. Huilez également les 2 faces de chaque feuille.

4. Déposez 3 feuilles de brick au fond du moule, recouvrez de la moitié du mélange au poisson puis de 3 autres feuilles huilées. Ajoutez le reste de la préparation et recouvrez avec les 3 dernières feuilles.
5. Enfourez et laissez cuire 10 min. Les feuilles doivent être dorées. Servez aussitôt.

FEUILLETÉS DE SAUMON SAUCE CITRON

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min • Cuisson : 15 min

4 feuilles de brick • 4 tranches de saumon fumé
• 4 brins d'aneth • 1 citron non traité • 20 cl de
crème fraîche liquide • 30 g de beurre • 1 petit
pot d'œufs de saumon • 1 cuil. à soupe de
Maïzena • 2 cuil. à soupe d'huile de tournesol •
sel, poivre

1. Préchauffez le four à 220 °C (th. 7).
2. Lavez le citron, prélevez son zeste puis pressez-le pour en extraire le jus.
3. Dans une casserole, faites fondre le beurre et ajoutez le zeste, le jus du citron et la Maïzena. Remuez pour éviter les grumeaux. Ajoutez la crème fraîche et continuez à remuer avec la spatule en bois jusqu'à ce que la

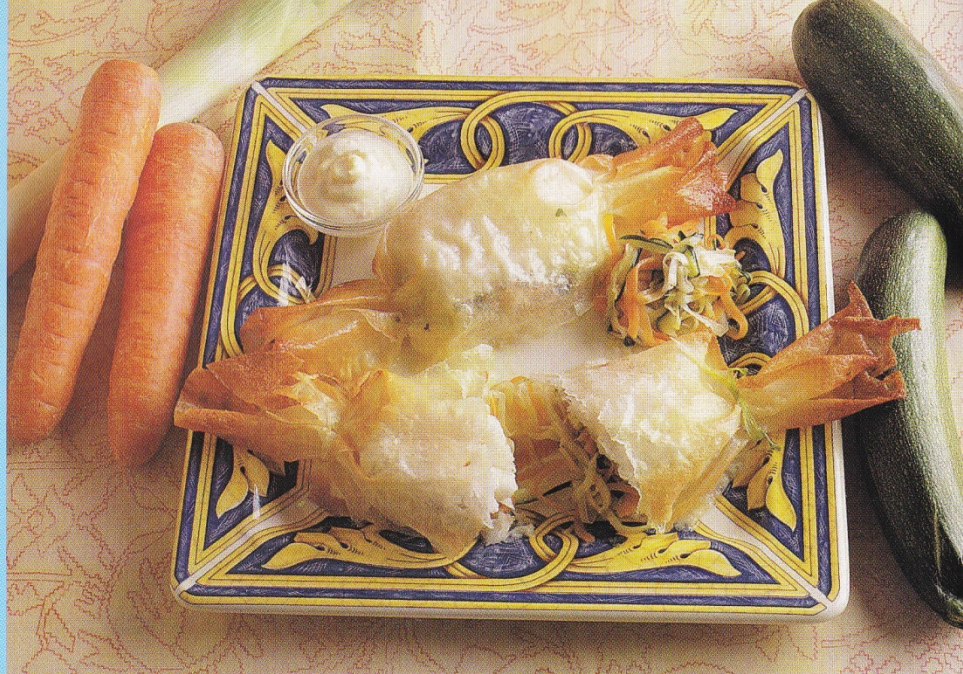
sauce soit onctueuse. Retirez-la du feu. Ciselez 2 brins d'aneth et ajoutez-les dans la sauce. Salez et poivrez.

4. Avec un pinceau, badigeonnez d'huile chaque feuille de brick et déposez une tranche de saumon au centre, puis une petite cuillerée de sauce. Rabattez les bords de chaque côté et retournez pour obtenir un petit paquet rectangulaire. Faites une incision en forme de croix sur le dessus du paquet à l'aide de ciseaux.

5. Posez vos feuilletés sur la plaque huilée du four et faites-les dorer 4 min.

6. Décorez avec un peu d'œufs de saumon et des petits brins d'aneth.





BOUCHÉES DE LOUP DE MER

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min • Cuisson : 20 min

4 feuilles de brick • 8 filets de loup de mer • 20 cl de crème fraîche liquide • 20 g de beurre • 300 g de carottes • 300 g de poireaux • 300 g de courgettes • 1 petit bouquet de coriandre • 8 brins de ciboulette • 4 gousses d'ail • 1/4 de cuil. à café de curry • 4 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre

1. Préchauffez le four à 220 °C (th. 7).
2. Pelez les carottes, les poireaux et les courgettes. Faites des lamelles avec un couteau économe et redécoupez-les en filaments.
3. Dans une poêle, faites revenir les légumes dans le beurre à feu doux, pendant 5 min. Ajoutez le curry. Les légumes doivent rester fermes.

4. Jetez la ciboulette dans de l'eau bouillante salée, pendant 1 min. Retirez-la.

5. Faites bouillir les gousses d'ail 5 min. Puis, enlevez la peau et écrasez-les dans la crème. Faites chauffer ce mélange avec l'huile d'olive et gardez-le au chaud.

6. Dans chaque feuille de brick, déposez un filet de poisson et un quart des légumes. Salez et poivrez. Recouvrez avec un autre filet de loup et décorez de quelques feuilles de coriandre. Roulez la feuille délicatement et fermez chaque extrémité de la bouchée avec 1 brin de ciboulette.

7. Déposez-les sur une plaque huilée allant au four et faites-les cuire 10 min. Servez immédiatement dans chaque assiette nappée de sauce à la crème aillée.

MILLE-FEUILLE DE SAUMON

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min • Cuisson : 5 min

4 feuilles de brick • 4 tranches de saumon fumé
• 20 cl de crème fraîche épaisse • 5 brins d'aneth
• 1 petit pot d'œufs de saumon fumés • 1 cuil. à
café de moutarde verte en poudre • huile pour
la friture

1. Coupez les tranches de saumon en fines lamelles. Gardez-les au frais.
2. Dans le bol d'un mixer, fouettez la crème fraîche avec la moutarde verte et 3 brins d'aneth finement ciselés. Gardez au frais.
3. Découpez 4 ronds d'environ 10 cm de diamètre dans chaque feuille de brick.
4. Faites chauffer l'huile de friture dans une poêle. Faites-y frire les ronds de brick pendant

1 min chacun. Déposez-les, par quatre, sur des feuilles de papier absorbant.

5. Au moment de servir, mélangez la moitié des œufs de saumon à la crème fraîche. Dans les 2 brins d'aneth restant, découpez 10 brins pour la décoration.

6. Dans les assiettes de service, superposez une feuille de brick, une petite cuillerée de crème, puis une autre feuille de brick que vous recouvrez de lamelles de saumon. Recommencez l'opération et recouvrez d'une feuille de brick décorée des œufs de saumon restants et d'un petit brin d'aneth.

VARIANTE : vous pouvez remplacer le saumon et les œufs par de la truite. Ce plat sera moins onéreux.





CROUSTILLANTS DE CRABE AUX HERBES

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min • Cuisson : 2 min

8 feuilles de brick • 300 g de chair de crabe •
2 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse •
1 citron • 1 échalote • 2 cuil. à soupe de
ciboulette ciselée • 2 cuil. à soupe de basilic
cisé • 2 cuil. à soupe de persil plat • 4 cuil. à
soupe de mayonnaise • 1/4 de cuil. à café de
piment de Cayenne • 2 cuil. à soupe d'huile de
tournesol • sel, poivre

1. Préchauffez le four à 220 °C (th. 7). Pelez et coupez l'échalote en fines lamelles.
2. Badigeonnez les feuilles de brick avec l'huile de tournesol et placez-les deux par deux, en quinconce, pour former une fleur.

3. Disposez-les dans des ramequins ou sur la plaque du four et faites-les dorer pendant 2 min. Sortez-les délicatement et laissez-les refroidir dans l'assiette de service.

4. Dans un saladier, mélangez le reste des ingrédients : le crabe, la crème fraîche, la mayonnaise, l'échalote, le basilic, la ciboulette et le persil. Arrosez ensuite du jus de 1/2 citron. Salez, poivrez et ajoutez le piment de Cayenne.

5. Remplissez les fleurs de brick froides avec cette préparation.

LOTTE ET SAINT-JACQUES EN AUMÔNIÈRE

Pour 6 personnes

Préparation : 35 min • Cuisson : 20 min

6 feuilles de brick • 500 g de noix de St-Jacques
• 500 g de lotte • 500 g de petites courgettes •
500 g de poireaux • 500 g de fèves fraîches •
1 citron • 100 g de beurre • 30 cl de crème
fraîche • farine • huile de tournesol • sel, poivre

1. Préchauffez le four à 220 °C (th. 7).
2. Lavez les légumes, coupez les courgettes en lanières. Pelez les fèves et coupez le blanc des poireaux en fines lamelles. Coupez 6 longues lanières de poireaux.
3. Dans une casserole d'eau bouillante salée, versez la moitié du jus du citron, les fèves et les lanières de poireaux. Au bout de 5 min, rajoutez les courgettes et laissez mijoter 3 min.

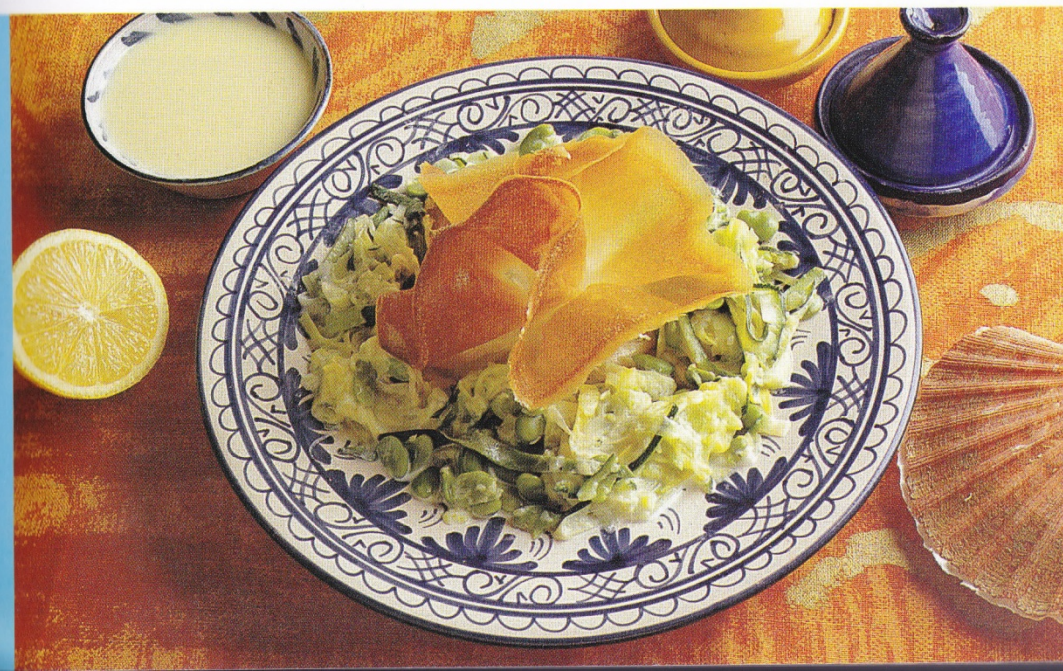
Retirez-les du feu et gardez-en la moitié au chaud, avec les lanières de poireaux.

4. Coupez la lotte en petits morceaux. Lavez les noix de St-Jacques. Salez-les, poivrez-les et roulez-les dans la farine.

5. Dans une marmite en fonte, faites revenir les noix de St-Jacques et la lotte 8 min dans le beurre, à feu moyen. Versez le reste du jus de citron, remuez, ajoutez les légumes et 20 cl de crème fraîche. Faites frémir à feu très doux pendant 2 min. Versez le reste de crème sur les légumes.

6. Huilez les feuilles de brick et disposez-y le mélange poissons et légumes après l'avoir égoutté. Formez des aumônières et fermez-les à l'aide des lanières de poireaux.

7. Passez-les au four chaud pendant 5 min, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Posez-les sur les assiettes de service et répartissez le reste des légumes. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.



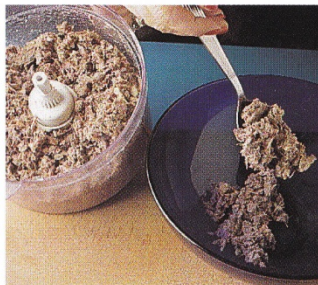
PASTILLA FASSIA

Pour 8 personnes

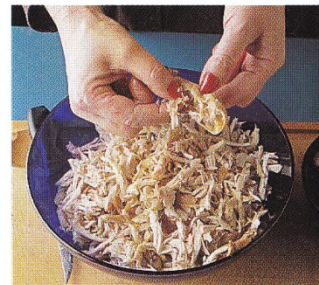
Préparation : 1 h

Cuisson : 50 min

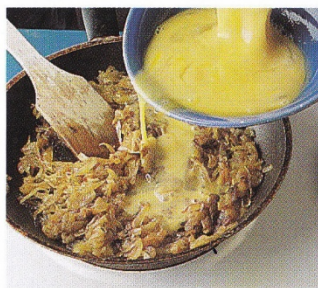
- 12 feuilles de brick
- 1 kg de bourguignon de bœuf
- 4 coquelets
- 1 kg d'oignons
- 1 bouquet de coriandre
- 6 œufs
- 1 blanc d'œuf
- 100 g de beurre
- 500 g d'amandes grillées
- 1 feuille de laurier
- 4 cuil. à café de cannelle
- 6 cuil. à soupe de sucre en poudre
- sucre glace
- huile de tournesol
- sel, poivre



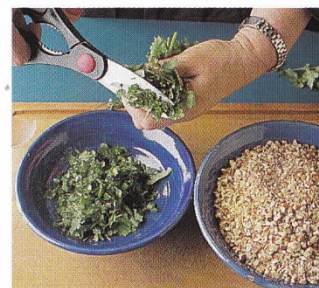
1. Dans une cocotte-minute, faites chauffer 3 cuillerées à soupe d'huile et ajoutez le bœuf, le laurier, sel et poivre. Fermez la cocotte et laissez cuire 10 min après que la soupape commence à tourner. Enlevez le laurier et broyez la viande. Gardez le jus.



2. Préchauffez le four à 220 °C (th. 7). Faites rôtir les coquelets 20 min, retirez-les du four lorsqu'ils sont dorés et laissez-les refroidir un peu. Désossez-les et découpez la chair en lamelles. Mettez-les de côté. Laissez le four allumé.



3. Pelez les oignons, coupez-les en lamelles et faites-les fondre dans une poêle avec 3 cuillerées à soupe d'huile. Lorsqu'ils sont dorés, versez les œufs battus par-dessus et retirez-les du feu lorsqu'ils sont encore très moelleux.



4. Broyez très grossièrement les amandes. Ciselez le bouquet de coriandre.



5. Dans un plat creux, versez 1 cm d'huile et humectez une à une les feuilles de brick. Égouttez-les en les chiffonnant. Huilez un plat rond. Déposez une feuille au centre et formez une corolle avec 5 ou 6 feuilles en les laissant déborder.



6. Déposez la viande hachée, saupoudrez de 2 cuillerées à soupe de sucre, de 1 cuillerée à café de cannelle, du tiers des amandes et de la coriandre et parsemez de 2 ou 3 noix de beurre. Recouvrez de 3 feuilles de brick huilées.



7. Versez le mélange oignons et œufs et saupoudrez avec les mêmes ingrédients que pour la couche précédente. Recouvrez de 3 feuilles de brick huilées. Versez la chair des coquelets et saupoudrez avec les mêmes épices.



8. Rabattez les feuilles sur la pastilla et soudez-les avec le blanc d'œuf. Faites cuire au four 15 min. Retournez la pastilla dans le plat et remettez au four pour sécher le dessus pendant 3 min. Décorez de sucre glace et de cannelle.

CONSEIL : la *pastilla traditionnelle* est cuisinée avec des pigeons, mais les coquelets sont plus tendres et souvent plus faciles à trouver.

COUSSINETS DE CANARD

Pour 4 personnes

Préparation : 30 min • Cuisson : 30 min

8 feuilles de brick • 4 magrets de canard •
1 chou vert frisé • 2 bottes de navets nouveaux
• 2 oranges • 50 g de beurre • 100 g de sucre •
2 cuil. à soupe de vinaigre de vin • 6 cuil. à
soupe d'huile de tournesol • sel, poivre

1. Dans une poêle et sans huile, faites dorer les magrets de canard pendant 10 min en les posant directement côté peau.

2. Pendant ce temps, faites bouillir 1 litre d'eau salée dans une casserole. Jetez-y 4 belles feuilles de chou. Retirez-les dès qu'elles ramollissent et trempez-les immédiatement dans l'eau froide. Égouttez-les soigneusement sur un papier absorbant ou dans une passoire.

3. Lavez et pelez les petits navets. Jetez-les 5 min dans une casserole d'eau bouillante salée. Égouttez-les soigneusement.

4. Dans une sauteuse faites revenir les navets dans le beurre et le sucre durant 5 min. Mouillez avec le vinaigre, salez et poivrez. Laissez cuire à feu doux pendant 8 min en remuant délicatement jusqu'à ce que les navets soient blonds et croquants. Réservez au chaud.

5. Lorsque les magrets sont presque cuits, c'est-à-dire très rosés, retirez-les de la poêle et enlevez-leur la peau. Découpez-les en petits dés ainsi que la moitié des navets.

6. Pelez les oranges à vif. Séparez-les en quartiers et enlevez la peau et les pépins. Découpez l'équivalent d'une orange en morceaux, mettez l'autre de côté. Préchauffez le four à 220 °C (th. 7).

7. Au centre de chaque feuille de chou, répartissez le mélange magrets, navets et oranges. Refermez comme un paquet.

8. Décollez les feuilles de brick et huilez bien les 2 faces à l'aide d'un pinceau. Posez les feuilles par deux et empaquetez chaque coussinet de chou farci.

9. Faites dorer au four 6 à 8 min. Servez chaud avec le reste des navets glacés et l'orange restante coupée en quartiers.

CONSEIL : vous pouvez préparer à l'avance les petits paquets, mais attendez la dernière minute pour les envelopper dans les feuilles de brick et les enfourner.

Les coussinets doivent rester croquants.

Les coussinets de canards offrent une façon originale de déguster des magrets de canard.





BRIOUATS À LA KEFTA

Pour 18 briouats

Préparation : 20 min • Cuisson : 10 min

9 feuilles de brick • 500 g de bœuf haché • 2 oignons • 3 gousses d'ail • 1/2 bouquet de persil • 1 œuf • 100 g de baguette rassie • 1 cuil. à café de cumin • 1 cuil. à café de niora concassé ou de paprika • 1 pincée d'harissa • huile pour la friture • sel, poivre

1. Faites tremper le pain dans un bol d'eau tiède.
2. Séparez le jaune du blanc d'œuf.
3. Pelez les oignons et l'ail. Mixez-les avec le pain et le persil.
4. Dans un saladier, mélangez la viande crue avec les ingrédients mixés et le jaune d'œuf.

Ajoutez le cumin, le niora et l'harissa. Salez et poivrez.

5. Coupez les feuilles de brick en deux et déposez un peu de viande à 5 cm environ du bord de la feuille. Rabattez les côtés et roulez. Soudez avec le blanc d'œuf. Comptez 3 briouats par personne.

6. Faites frire 5 min avant de servir.

CONSEIL : servez avec des tomates à la provençale ou une salade de tomates fraîches, des concombres, des poivrons, du citron...

AUMÔNIÈRES D'AGNEAU ET DE POIVRADE

Pour 4 personnes

Préparation : 30 min • Cuisson : 25 min

5 feuilles de brick • 8 côtelettes d'agneau • 200 g de foies de volaille • 20 petits artichauts poivrade • 1/2 citron • 100 g de beurre • 2 cuil. à soupe d'huile de tournesol • 3 cuil. à soupe de fond de volaille • sel, poivre

1. Préchauffez le four à 220 °C (th. 7).
2. Épluchez 12 artichauts en ne conservant que les fonds. Épluchez-en 8 en gardant le cœur et le bas des feuilles. Faites-les cuire 10 min dans de l'eau bouillante citronnée. Retirez-les.
3. Dans une cocotte, faites dorer les côtelettes et les foies de volaille dans 50 g de beurre pendant 10 min. Retirez-les et déglacez la cocotte avec le fond de volaille. Portez à ébullition.

4. Dans ce jus, disposez les cœurs et les fonds d'artichauts et laissez légèrement cuire pendant 2 min. Salez et poivrez. Retirez la sauce du feu et réservez-la au chaud.

5. Pendant ce temps, enlevez la noix des côtelettes d'agneau et découpez les foies de volaille en morceaux.

6. Dans une feuille de brick, découpez 4 ronds de 10 cm de diamètre.

7. Faites fondre le reste du beurre et badigeonnez-en chaque feuille de brick. Sur une plaque huilée allant au four, posez une feuille et disposez au centre un rond de brick découpé pour renforcer l'aumônière. Garnissez-la de 2 noix de côtelette, de morceaux de foies de volaille et de 3 fonds d'artichaut. Arrosez d'une cuillerée de sauce et refermez la feuille de brick en aumônière à l'aide d'un fil alimentaire. Faites-la dorer 5 min au four.

8. Servez chaque aumônière dans une assiette nappée du reste de sauce et décorez avec 2 cœurs d'artichauts coupés en deux.





GÉSIERS ET AIL CONFITS

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min • Cuisson : 1 h 15

8 feuilles de brick • 1 kg de mélange de champignons : cèpes, pleurotes, bolets, champignons de Paris • 16 gousses d'ail • 1 œuf • 750 g de gésiers confits • 200 g de graisse d'oie • huile de friture • sel, poivre

1. Lavez les gousses d'ail sans les peler. Dans une casserole, faites fondre la graisse d'oie et jetez-y l'ail lorsqu'elle est bien chaude. Laissez cuire 1 h à feu doux.

2. Faites chauffer les gésiers confits dans une poêle, retirez-les et dans leur graisse, faites revenir 10 min les champignons soigneusement nettoyés, lavés et essorés.

3. Versez dans la poêle les gésiers confits coupés en gros morceaux et ajoutez l'ail confit. Salez, poivrez.

4. Découpez les feuilles de brick à la taille de vos assiettes. Soudez-les deux par deux avec l'œuf battu et faites-les frire 5 min dans l'huile chaude de friture. Disposez-les dans les assiettes de service.

5. Répartissez le mélange de gésiers et de champignons sur les bricks. Servez chaud accompagné de salades de saison mélangées.

CONSEIL : vous pouvez trouver de très bons mélanges de champignons surgelés dans les magasins spécialisés.

CROUSTILLANTS DE CAILLE

Pour 4 personnes

Préparation : 30 min • Cuisson : 50 min

12 feuilles de brick • 8 cailles • 4 pommes golden moyennes (pour la présentation) • compote de pomme non sucrée • 4 petits oignons • 400 g de raisin vert • 20 g de beurre • 1/4 de cuil. à tafé de gingembre • 8 cuil. à soupe d'huile de tournesol

1. Faites rôtir les cailles au four avec 2 cuillerées à soupe d'huile à 180 °C (th. 5-6) pendant 25 à 30 min.
2. Elles doivent être dorées et faciles à désosser. Laissez le four allumé.
3. Lavez, pelez et épépinez les raisins. Parfumez la compote avec le gingembre.
4. Dans une poêle, faites dorer les oignons coupés en lamelles.

5. Lorsque les cailles sont rôties, déchiquetez grossièrement la chair et réservez la sauce.

6. Dans une poêle, mélangez la compote, les oignons et les raisins. Laissez cuire pendant 3 min à feu doux. Versez les cailles et remuez délicatement.

7. Badigeonnez les feuilles de brick avec l'huile. Superposez-les trois par trois. Répartissez la farce au centre et repliez les côtés pour former 4 paquets de 10 cm de côtés. Retournez-les et faites une incision en forme de croix sur le dessus à l'aide de ciseaux.

8. Posez-les sur une plaque huilée allant au four. Faites cuire 10 min à 210 °C (th. 7).

9. Versez 1 cuillerée de sauce par l'ouverture de chaque croustillant.

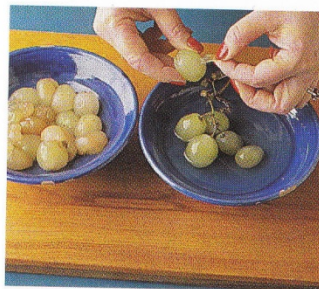
10. Servez avec les pommes golden pelées, coupées en deux et cuites à la poêle dans le beurre.



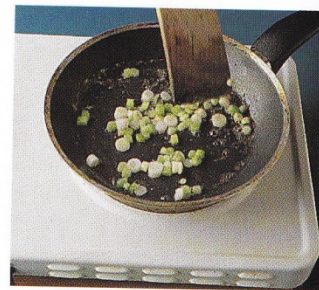
AUMÔNIÈRES DE BOUDIN ANTILLAIS

Pour 6 personnes
Préparation : 45 min
Cuisson : 35 min

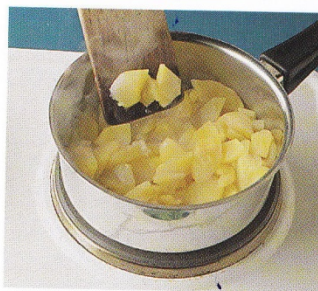
- 8 feuilles de brick
- 12 boudins antillais
- 8 pommes golden
- 48 grains de raisin vert
- 1 bouquet de cives ou des oignons fins
- 80 g de beurre
- 1 cuil. à soupe de vinaigre de cidre
- 1/4 de cuil. à café de gingembre en poudre
- huile de tournesol
- sel, poivre



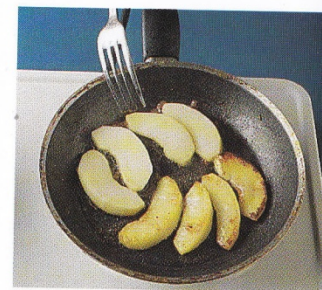
1. Lavez, pelez et épépinez les grains de raisins.



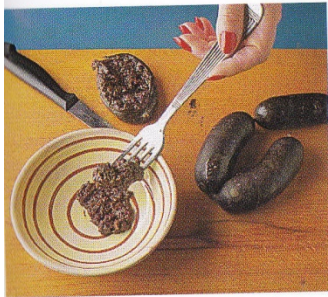
2. Pelez les cives en ne gardant que la partie blanche et faites-les fondre dans une poêle avec 30 g de beurre et un peu de sel. Ajoutez 20 cl d'eau et laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que toute l'eau soit évaporée.



3. Pelez 5 pommes, épépinez-les et préparez-les en compote en les faisant cuire avec 20 cl d'eau et le gingembre. Rajoutez de l'eau en cours de cuisson et remuez. La compote est cuite lorsque les pommes sont ramollies et dorées.



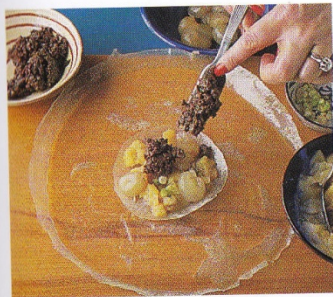
4. Pendant ce temps, pelez les 3 pommes restantes, épépinez-les et coupez-les en tranches. Faites fondre le reste de beurre et dorez les tranches de pomme. Mettez-les de côté. Dans les cives et leur jus, rajoutez 30 grains de raisin. Salez, poivrez et vinaigrez.



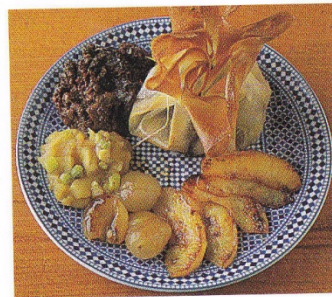
5. Dans une casserole d'eau bouillante, sur feu doux, faites pocher les boudins. Retirez-les au bout de 2 min. Enlevez la peau et ne gardez que la chair. Réservez au chaud. Préchauffez le four à 220 °C (th. 7).



6. Décollez les feuilles de brick. Prenez-en 2 et découpez 6 ronds de 10 cm de diamètre. Dans un bol, versez un fond d'huile et trempez-y les feuilles de brick. Égouttez en chiffonnant délicatement la feuille.



7. Sur une plaque huilée posez une feuille de brick, renforcez-la par un rond de feuille. Disposez dessus de la compote de pommes et une partie des cives ; l'autre servira à la décoration. Ajoutez l'équivalent de la chair d'un boudin et demi.



8. Refermez les feuilles en forme d'aumônière avec un fil alimentaire. Laissez dorer 10 min. Servez chaque aumônière dans l'assiette décorée avec les cives et le boudin restant, les pommes en tranches et 3 grains de raisin.

VARIANTE : vous pouvez utiliser des lanières de cive ébouillantées, à la place du fil alimentaire, comme lien pour fermer les aumônières.

DÉLICIES AUX FROMAGES

CORNETS FEUILLETÉS À LA FÉTA

Pour 6 personnes

Préparation : 30 min • Cuisson : 6 min

3 feuilles de brick • 2 branches de coriandre •
1 bouquet d'aneth • 1 petit bouquet de
ciboulette • 150 g de féta • 1 jaune d'œuf •
2 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre

1. Préchauffez le four à 220 °C (th. 7).
2. Lavez soigneusement les herbes et essorez-les. Hachez finement la coriandre, la ciboulette et l'aneth.
3. Dans un saladier, émiettez la féta et ajoutez les herbes, le jaune d'œuf et l'huile d'olive. Poivrez, et salez au besoin.
4. Séparez les feuilles de brick et coupez-les en deux. Huilez bien chaque feuille sur les 2 faces.
5. Mettez 2 cuillerées de farce dans chaque moitié de feuille et enrroulez en cornet.
6. Posez les cornets sur une plaque du four bien huilée et faites dorer pendant 6 min environ. Servez chaud, de préférence avec une salade verte.

TARTES AU ROQUEFORT,
RAISIN ET NOIX

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min • Cuisson : 5 min

6 feuilles de brick • 20 gros grains de raisin vert
• 100 g de roquefort • 2 cuil. à soupe de crème
fraîche épaisse • 40 g de noix décortiquées •
4 cuil. à soupe d'huile de tournesol

1. Préchauffez le four à 220 °C (th. 7).
2. Lavez, pelez et épépinez les grains de raisins.
3. Dans un bol, mélangez le roquefort, la

crème fraîche et les noix.

4. Découpez les feuilles de brick à l'aide d'un bol de façon à obtenir 12 ronds de 10 cm de diamètre.
5. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez chaque rond de feuille de brick avec l'huile de tournesol. Superposez les feuilles trois par trois. Sur chaque groupe de feuilles, déposez en couronne le mélange de fromage et de noix. Au centre de cette couronne, disposez 5 grains de raisin.
6. Faites cuire, sur une plaque huilée allant au four, pendant 5 min. Servez immédiatement.

FEUILLETÉS DE CHÈVRE ET NOIX

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min • Cuisson : 3 min

2 feuilles de brick • 1 beau chèvre moelleux et
rond • 50 g de noix décortiquées • 1 cuil. à
soupe d'huile de tournesol

1. Préchauffez le four à 220 °C (th. 7).
2. Coupez les feuilles de brick en deux et huilez-les. Coupez le chèvre en 4 parts égales de 1 cm d'épaisseur.
3. Déposez une rondelle de chèvre au milieu de la feuille. Déposez des morceaux de noix sur le fromage.
4. Rabattez les 2 côtés de la feuille et repliez ensuite pour obtenir un paquet.
5. Déposez sur une plaque huilée allant au four. Faites cuire 3 min.
6. Servez chaud avec un cerneau de noix, pour décorer, et accompagné d'une belle salade verte.

En haut, à gauche : feuilletés de chèvre et noix ;
à droite : tartes au roquefort, raisin et noix.
En bas : cornets feuilletés à la féta.





COROLLES AUX POMMES CARAMÉLISÉES

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min • Cuisson : 15 min

3 feuilles de brick • 5 pommes belles de Boskoop
• 30 g de beurre • 1 œuf • 8 cuil. à café de sucre
roux en poudre • huile de tournesol

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 5-6).
2. Pelez les pommes et coupez-les en deux. Épépinez-les et coupez-les en lamelles.
3. Découpez les feuilles de brick en 3 cercles de 20 cm de diamètre.
4. Dans une poêle, faites fondre le beurre à feu doux avec la moitié du sucre en poudre. Disposez les lamelles de pommes en corolle, saupoudrez avec le reste du sucre. Laissez caraméliser.

5. Soudez les feuilles de brick avec l'œuf battu. Faites-les dorer dans une autre poêle avec de l'huile de tournesol pendant 3 min.
6. Posez les feuilles cuites sur les pommes et retournez la poêle dans l'assiette de service.

CONSEIL : vous pouvez servir les corolles avec un peu de crème fraîche.

GÂTEAU JAMAA

Pour 8 personnes

Préparation : 5 min • Cuisson : 15 min

10 feuilles de brick • 1 litre de glace vanille ou chocolat • sucre glace • huile pour la friture

1. Sortir la glace un peu avant de commencer.
2. Faites chauffer l'huile de friture dans une grande poêle et posez le plat de service à côté.
3. Faites frire les feuilles de brick une par une : déposez-les chaudes sur le plat de service. Intercalez 3 cuillerées de glace sur chaque feuille en les décalant d'une couche à l'autre.
4. Procédez ainsi jusqu'à ce que toutes les feuilles forment une sorte de mille-feuille.
5. Saupoudrez de sucre glace et servez aussitôt. Si vous en avez le temps, confectionnez la glace à la vanille :

1 litre de lait • 6 jaunes d'œuf • 100 g de crème fraîche • 1 gousse de vanille • 250 de sucre en poudre • sel

1. Faites bouillir le lait avec la vanille fendue dans le sens de la longueur. Retirez-la.
2. Dans un saladier, battez les jaunes d'œuf avec le sucre et 1 pincée de sel jusqu'à l'obtention d'une préparation blanchâtre et mousseuse.
3. Versez petit à petit le lait dans le mélange œufs et sucre en remuant continuellement.
4. Faites chauffer la préparation à feu doux 10 min et fouettez jusqu'à ce que la crème épaisse. Battez-la et laissez-la refroidir.
5. Mettez dans le compartiment du freezer 30 min et laissez prendre à moitié.
6. Ajoutez alors la crème fraîche fouettée et laissez glacer complètement.

◆ Comme autrefois, vous préparerez les parts de glace dans les bacs à glaçons du freezer.





COROLLES DE SORBET ET FRUITS ROUGES

Pour 6 personnes

Préparation: 20 min • Cuisson : 5 min •

Macération : 10 min

6 feuilles de brick • 200 g de cerises • 200 g de fraises • 200 g de groseilles • 200 g de framboises • 2 citrons • sorbet à la framboise • 60 g de beurre • 100 g de sucre en poudre

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 5-6).
2. À l'aide d'une cuillère à glace, déposez 6 boules de sorbet à la framboise sur une assiette recouverte de papier sulfurisé. Mettez au congélateur.
3. Badigeonnez les 2 faces des feuilles de brick avec le beurre fondu.
4. Disposez les feuilles de brick dans

6 ramequins et retournez légèrement les bords en forme de collerette. Posez les ramequins sur la plaque du four et faites dorer 5 min.

5. Sortez les feuilles de brick des ramequins et posez-les délicatement sur les assiettes à dessert.

6. Lavez, séchez, équeutez et coupez les fraises en morceaux. Lavez très délicatement les groseilles et séchez-les. Essuyez soigneusement les framboises. Lavez, équeutez et dénoyotez les cerises. Faites macérer dans le jus des citrons et le sucre pendant 10 min.

7. Déposez au centre de chaque corolle une boule de sorbet entourée des fruits rouges. Servez aussitôt dans des assiettes individuelles.

CIGARES AUX AMANDES

Pour 75 cigares

Préparation : 1 h 15 • Cuisson : 30 min

13 feuilles de brick • 1 orange ou 1 citron non traités • 1 œuf • 125 g d'amandes crues • 175 g de sucre en poudre • 1/2 cuil. à café de cannelle • 1 pot moyen de miel • huile pour la friture

1. Faites bouillir de l'eau dans une casserole. Ensuite, éteignez le feu, versez les amandes et couvrez. Attendez quelques minutes que l'eau tiédisse pour enlever la peau des amandes. Mettez les amandes émondées dans un bol.

2. Lavez soigneusement l'orange ou le citron et prélevez 2 belles lamelles de peau. Mixez-les avec les amandes.

3. Séparez le blanc du jaune d'œuf.

4. Dans un saladier, mélangez les amandes broyées, le jaune d'œuf, le sucre et la cannelle. Formez des petits boudins de farce de 3 cm de long et de 1 cm d'épaisseur.

5. Coupez les feuilles de brick en 6 triangles égaux. Posez un boudin de farce sur la partie arrondie du triangle. Rabattez les côtés et roulez pour obtenir un cigare. Collez l'extrémité avec un peu de blanc d'œuf.

6. Faites chauffer l'huile de friture dans une poêle. Laissez-y dorer les cigares pendant 15 min, puis égouttez-les sur du papier absorbant.

7. Faites chauffer, mais non bouillir, le miel dans une casserole. Trempez-y les cigares encore chauds par groupes de trois et disposez-les dans le plat de service.

CONSEIL : si vous avez un peu de difficulté à former les boudins de pâte d'amande, humectez légèrement vos mains dans un bol d'eau tiède.





CROUSTILLANT DE MANGUE À LA MENTHE

Pour 6 personnes

Préparation : 25 min • Cuisson : 30 min •
Macération : 15 min

6 feuilles de brick • 6 mangues • 3 citrons non
traités • 1 bouquet de menthe fraîche • 30 g de
beurre • 6 cuil. à soupe de miel liquide • 6 graines
d'anis étoilé • 200 g de sucre en poudre

1. Préchauffez le four à 220 °C (th. 7).
2. Pelez les mangues et coupez la chair en longs rubans à l'aide d'un couteau économe. Gardez-les au frais.
3. Lavez les citrons, prélevez-en le zeste et pressez-les.
4. Faites macérer l'anis étoilé dans le jus des citrons pendant 15 min. Filtrez le jus de citron

et mélangez-le au miel.

5. Pour le sirop : faites cuire le sucre recouvert d'eau. Remuez souvent. Lorsqu'il est liquide, versez-y les zestes et remuez jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents. Égouttez-les. Versez le mélange miel-citron dans le sirop.
6. Badigeonnez un moule de 20 cm de diamètre avec le beurre fondu, ainsi que chaque feuille de brick que vous poserez l'une sur l'autre dans le moule. Avant d'enfourner, posez une assiette allant au four sur les feuilles, afin d'éviter le gonflement à la cuisson. Faites dorer 3 min puis laissez refroidir.
7. Disposez les rubans de mangue sur les feuilles de brick, nappez avec le sirop citron-miel. Décorez avec de la menthe, les zestes de citron et l'anis étoilé. Servez immédiatement.

COROLLES AU CHOCOLAT ET AU ZESTE D'ORANGE

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min • Cuisson : 5 min

4 feuilles de brick • 1 orange • 1 litre de glace au chocolat • 40 g de beurre • 4 cuil. à café de pépites de chocolat • 2 cuil. à café de zestes d'orange confits

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 5-6).
2. À l'aide d'une petite cuillère, déposez 12 boules de glace au chocolat un peu ramollie sur une petite plaque recouverte de papier sulfurisé. Mettez au congélateur.
3. Badigeonnez les 2 faces des feuilles de brick avec le beurre fondu.
4. Déposez les feuilles dans 4 ramequins et retournez légèrement les extrémités en forme de collerette. Posez-les sur une plaque allant

au four et faites-les dorer 5 min.

5. Sortez les feuilles de brick des ramequins et posez-les délicatement sur les assiettes de service.

6. Déposez 3 boules de glace au chocolat au centre de chaque corolle. Parsemez-les de pépites de chocolat et de zestes d'orange.

7. Pour décorer, servez avec des quartiers d'oranges pelées à vif.

CONSEIL : préparez vous-même vos zestes d'orange quelques jours à l'avance.

Dans une assiette plate, déposez le zeste de vos oranges soigneusement lavées. Recouvrez de sucre cristal et arrosez avec du Cointreau.

Mélangez, étalez bien et laissez sécher à l'ombre et sans couvrir jusqu'à ce que les zestes soient secs.



CROUSTILLANTS AUX POIRES

Pour 4 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 40 min

- 4 feuilles de brick
- 4 poires Williams
- 2 citrons
- 40 g de beurre
- 3 jaunes d'œufs
- 35 cl de lait
- 100 g de chocolat noir à cuire (facultatif)
- 4 cuil. à café de sucre roux en poudre
- 300 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/4 de cuil. à café de cannelle
- 2 cuil. à soupe d'huile de tournesol



1. Préparez le sirop : faites fondre, dans une casserole, 200 g de sucre, le jus des citrons et le sucre vanillé dans 1 litre d'eau. Dès l'ébullition, baissez le feu et laissez frémir à feu doux pendant 5 min.



2. Pendant ce temps, pelez les poires en laissant les queues. Posez-les dans la casserole de sirop en les maintenant à la verticale. Couvrez et faites cuire les poires 30 min à feu doux.



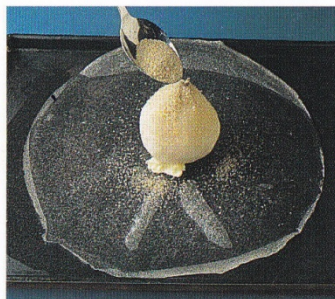
3. Lorsque les poires sont prêtes, retirez-les délicatement et posez-les sur une passoire plate pour les égoutter.



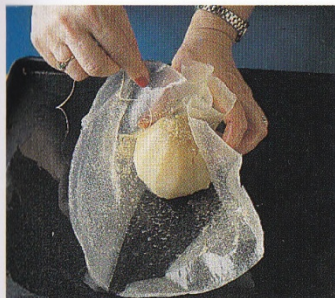
4. Pour la crème anglaise en faites bouillir 25 cl de lait. Dans un bol, battez au fouet les jaunes d'œufs avec 100 g de sucre. Arrêtez dès que la préparation blanchit. Versez le lait sur le mélange œufs et sucre en remuant constamment.



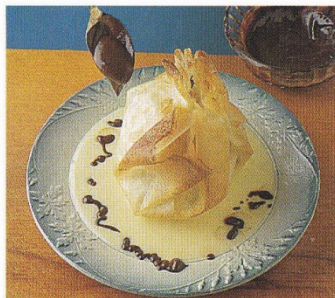
5. Reversez la préparation dans la casserole. Remettez sur feu doux et continuez à fouetter jusqu'à ce que la crème épaisse. Ajoutez la cannelle. Versez la crème dans le bol et laissez-la refroidir en remuant de temps en temps.



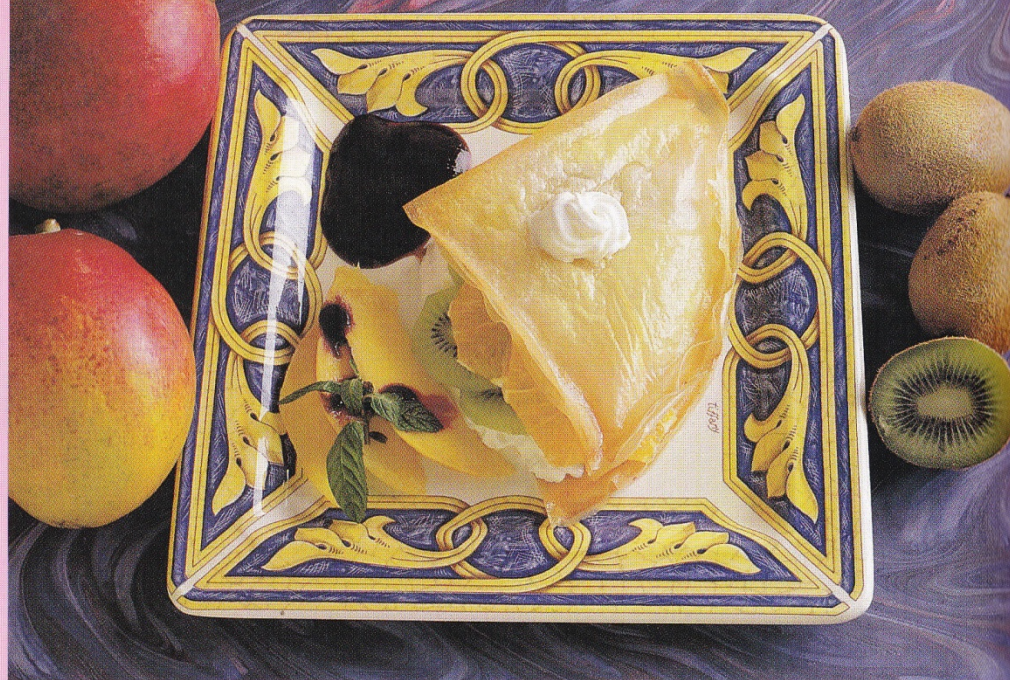
6. Préchauffez le four à 220 °C (th. 7). Séparez les feuilles de brick et badigeonnez-les avec l'huile. Au centre de chaque feuille, déposez 10 g de beurre et posez délicatement une poire. Saupoudrez avec 1 cuillerée de sucre roux.



7. Refermez la feuille en forme d'aumônière avec du fil alimentaire, en laissant sortir la queue de la poire. Posez les aumônières sur une plaque de four huilée et laissez cuire 4 min.



8. Posez délicatement chaque croustillant de poire sur une assiette de service, retirez le fil et présentez l'assiette nappée de crème anglaise et décorée avec le chocolat fondu.



FEUILLETÉS AUX FRUITS

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min • Cuisson : 3 min

6 feuilles de brick • 4 petites mangues • 4 kiwis
• 1/2 ananas frais ou 1 orange • 4 branches de
menthe fraîche • 1 sachet de coulis de cassis
surgelé • 150 g de crème Chantilly • 1 œuf •
huile de tournesol

1. Préchauffez le four à 220 °C (th. 7).
2. Séparez les feuilles de brick et coupez-les en quatre. Badigeonnez chaque triangle obtenu avec l'œuf battu. Superposez 3 feuilles : vous obtenez 8 triangles. Huilez légèrement la feuille du dessus.
3. Pelez les kiwis et coupez-les en fines lamelles. Faites de même avec les mangues et l'ana-

nas. Si vous prenez une orange, pelez-la à vif et découpez-la en rondelles. Mettez de côté chaque fruit séparément.

4. Posez les 8 triangles de feuilles sur une plaque légèrement huilée allant au four. Faites dorer pendant 2 à 3 min et laissez refroidir.

5. Prenez une assiette individuelle et nappez le triangle du dessous avec la crème Chantilly, disposez dessus les rondelles de kiwis et d'ananas ou d'orange. Recouvrez avec un autre triangle de brick.

6. Décorez l'assiette avec le coulis de cassis, les lamelles de mangues et quelques feuilles de menthe.

BAKLAVAS

Pour 18 gâteaux

Préparation : 25 min • Cuisson : 15 min

10 feuilles de brick • 1/2 citron • 300 g de beurre
• 200 g de pistaches crues non salées • 1 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger • 3 cuil. à soupe de sucre glace • 300 g de sucre en poudre

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 5-6).
2. Dans une casserole d'eau bouillante, versez les pistaches décortiquées et laissez-les refroidir quelques minutes. Émondez les pistaches en enlevant leur peau.
3. Mixez les pistaches avec le sucre en poudre et l'eau de fleur d'oranger afin d'obtenir une pâte.
4. Découpez les feuilles de brick en carrés de 22 cm de côtés et badigeonnez-les de beurre

fondus sur les 2 faces.

5. Sur une plaque du four recouverte de papier sulfurisé, posez 5 feuilles de brick l'une sur l'autre. Étalez la farce de pistaches sur toute la surface de la feuille et recouvrez à nouveau avec les 5 feuilles de brick restantes.
6. Avec un couteau bien aiguisé, prédécoupez 9 carrés égaux sur la feuille du dessus. Redécoupez-les en triangles afin d'obtenir 18 gâteaux.
7. Faites cuire au four 15 min.
8. Dans une casserole, faites chauffer le sucre glace avec le jus de citron afin d'obtenir un sirop transparent. La cuisson est à point lorsqu'une goutte de sirop reste en boule sur une assiette.
9. Sortez les gâteaux du four et arrosez-les aussitôt avec le sirop. Séparez les parts de baklava et posez-les sur le plat de service.



PASTILLA AU LAIT

Pour 6 à 8 personnes

Préparation : 20 min • Cuisson : 30 min

10 feuilles de brick • 50 g de beurre • 100 g de sucre glace • 1 cuil. à soupe de cannelle • 2 cuil. à soupe d'huile de tournesol • POUR LA CRÈME ANGLAISE : 1/2 litre de lait • 6 jaunes d'œuf • 150 g de sucre en poudre • 1 gousse de vanille

1. Préchauffez le four à 220 °C (th 7).
2. Préparez la crème anglaise : faites bouillir le lait et la gousse de vanille fendue dans le sens de la longueur. Éteignez le feu et laissez infuser la vanille dans la casserole découverte pendant 15 min. Retirez la gousse.
3. Dans un saladier, faites blanchir les jaunes d'œufs en les battant au fouet avec le sucre. Versez alors petit à petit le lait dans les œufs en fouettant continuellement.
4. Remettez le mélange dans la casserole, sur feu doux, et remuez avec la spatule. Le mélange ne doit pas bouillir. Dès que la crème est épaisse et nappe la spatule, versez la crème dans un saladier. La cuisson doit s'arrêter immédiatement. Laissez refroidir.
5. Avec le beurre fondu, enduisez légèrement les feuilles de brick et déposez-les sur une plaque huilée allant au four. Faites dorer 5 min.
6. Mélangez le sucre glace et la cannelle. Sortez délicatement les feuilles du four et superposez-les sur le plat de service en les saupoudrant une à une avec le mélange sucre-cannelle.
7. Servez rapidement la pastilla en l'arrosant avec la crème anglaise. La pastilla doit rester croustillante.

PASTILLA AU LAIT ET AUX AMANDES

Pour 6 à 8 personnes

Préparation : 15 min • Cuisson : 15 min

10 feuilles de brick • 50 cl de lait entier • 300 g d'amandes crues • 250 g de sucre en poudre • 1 sachet de sucre vanillé • huile de friture • 2 cuil. à soupe d'huile tournesol

1. Jetez les amandes dans une casserole d'eau bouillante. Couvrez, puis éteignez le feu. Lorsque l'eau est tiède, égouttez-les et pelez-les.
2. Dans une poêle, faites dorer les amandes émondées dans un peu d'huile. Égouttez-les et mixez-les grossièrement au hachoir avec la moitié du sucre.
3. Dans une poêle de la taille des feuilles de brick, faites chauffer un peu d'huile de friture. Faites dorer 3 min les feuilles de brick et égouttez-les en intercalant une feuille de papier absorbant entre chaque feuille.
4. Dans un plat de service creux, posez une feuille de brick. Saupoudrez-la d'amandes et recouvrez avec une seconde feuille saupoudrée d'amandes également. Continuez ainsi jusqu'à la dernière feuille.
5. Au moment de servir, faites bouillir le lait avec le reste de sucre et le sucre vanillé. Versez délicatement le lait bouillant sur la pastilla. Servez rapidement.

La pastilla est un plat de fête originaire du Maroc.



TABLE DES RECETTES

	FACILITÉ	RAPIDITÉ	PRIX	PAGE
APÉRITIFS				
Briouats au poisson	facile	20 mn	raisonnable	15
Bstells à la viande	facile	1 h 40	raisonnable	12
Bstells au fromage	facile	1 h 50	bon marché	12
Corolles de thon aux câpres	facile	30 mn	bon marché	14
Nems	facile	45 mn	bon marché	11
Papillons au pâté de foie	facile	55 mn	raisonnable	10
ENTRÉES				
Bricks à la viande	facile	30 mn	bon marché	22
Bricks au thon	facile	45 mn	bon marché	16
Cornets dorés aux œufs de saumon	facile	25 mn	raisonnable	25
Croustillants aux œufs	facile	40 mn	raisonnable	19
Feuilleté aux épinards et au chèvre	facile	55 mn	bon marché	23
Friands aux asperges	facile	45 mn	raisonnable	20
Omelette croustillante aux citrons confits	facile	50 mn	bon marché	24
Papillotes de foie gras	facile	20 mn	cher	18
Rouleaux de la mer	facile	40 mn	cher	17
Samoussas	facile	40 mn	bon marché	20
POISSONS				
Aumônières aux fruits de mer	difficile	50 mn	cher	29
Bouchées de loup de mer	facile	40 mn	raisonnable	34
Croustillants aux anchois	facile	30 mn	raisonnable	28
Croustillants de barbue à l'oseille	facile	35 mn	raisonnable	26
Croustillants de crabe aux herbes	facile	20 mn	raisonnable	36
Feuilleté de daurade	facile	20 mn	raisonnable	32
Feuilletés de saumon sauce citron	facile	30 mn	raisonnable	33
Mille-feuille de saumon	facile	20 mn	raisonnable	35
Papillotes de saumon	facile	30 mn	raisonnable	27
Pastilla de poisson	facile	1 h 35	cher	30
Lotte et Saint-Jacques en aumônière	difficile	55 mn	cher	37
VIANDES				
Aumônières d'agneau et de poivrade	difficile	55 mn	raisonnable	43
Aumônières de boudin antillais	difficile	1 h 20	raisonnable	46
Briouats à la kefta	facile	30 mn	bon marché	42
Coussinets de canard	facile	1 h	raisonnable	40

	FACILITÉ	RAPIDITÉ	PRIX	PAGE
Croustillants de caille	difficile	1 h 20	raisonnable	45
Gésiers et ail confits	facile	1 h 35	raisonnable	44
Pastilla fassia	difficile	1 h 50	cher	38
FROMAGES				
Cornets feuilletés à la féta	facile	35 mn	bon marché	48
Feuilletés de chèvre et noix	facile	15 mn	bon marché	48
Tarte au roquefort, raisin et noix	facile	20 mn	bon marché	48
DESSERTS				
Baklavas	difficile	40 mn	bon marché	59
Cigares aux amandes	difficile	1 h 45	bon marché	53
Corolles au chocolat et au zeste d'orange	facile	25 mn	bon marché	55
Corolles aux pommes caramélisées	facile	25 mn	bon marché	50
Corolles de sorbet et fruits rouges	facile	25 mn	raisonnable	52
Croustillant de mangue à la menthe	facile	55 mn	raisonnable	54
Croustillants aux poires	difficile	1 h 10	raisonnable	56
Feuilletés aux fruits	facile	20 mn	raisonnable	58
Gâteau Jamaa	difficile	20 mn	bon marché	51
Pastilla au lait	difficile	50 mn	bon marché	60
Pastilla au lait et aux amandes	facile	30 mn	bon marché	60

*Dans la colonne Rapidité, les temps de préparation et de cuisson sont additionnés.
Les temps de macération, trempage, repos et réfrigération ne sont pas compris.*



<http://houdelier.com>