

# Bricks de petits pois à la roquette et fêta



“ Encore s’il vous plaît ! ”

## Les Ingrédients :

(Pour 12 à 16 bricks) :

- 6 à 8 feuilles de bricks
- 1 grosse poignée de petits pois frais à écosser
- 1 petite tête d'[ail frais](#)
- 1 poignée de [roquette](#)
- 100 g de fêta de brebis
- Huile d'olive
- Poivre

## Les Étapes :

Rincez la roquette. Épluchez la tête d'ail frais que vous hacherez avec la roquette. Réservez.

Écossez les petits pois. Réservez.

Dans une poêle anti-adhésive, faites dorer la roquette et l'ail dans un filet d'huile d'olive. Ajoutez les petits pois et environ 100 ml d'eau. Réduisez le feu et laissez cuire jusqu'à ce que l'eau s'évapore. Ajoutez la feta émiettée. Mélangez.

Coupez les feuilles de bricks en deux puis suivez [la méthode de pliage des bricks triangulaires](#).

Déposez les bricks sur une plaque de cuisson anti-adhésive ou recouverte de papier cuisson. Les badigeonner d'huile d'olive et les cuire à 210°C pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Sortez du four, laissez tiédir, dégustez !

## Et Que Dire De Plus ?

→ Remplacez les petits pois par des fèves.