

Bricks à la courge, kale, chanterelles et poireau aux notes orientales



“ Encore une association de mon trio de légumes du jardin : kale, poireau et courge (butternut ou texas indian). Excellent mariage de farce que j’ai repris et que je vous présente en bricks avec des amandes. Une farce presque identique à celle des pâtes farcies avec un résultat très différent. Extra le croquant.”

Les Ingrédients :

Pour 20 bricks :

- 10 feuilles de bricks
- 3 œufs
- 25 g d'[amandes](#) effilées
- 25 g de [chanterelles](#) séchées
- 350 g de chair de courge [texas indian](#) (ou [butternut](#))
- 1 [poireau](#) (vert et blanc)
- 8 grandes feuilles de [kale](#) (ici la variété [cavalier rouge](#))
- 1 petit morceau de gingembre
- 6 gousses d'[ail](#)
- 3 à 5 c. à thé de curry en poudre
- 3 gousses de cardamome
- ¼ c. à café de d’ail en poudre
- ½ c. à café de [piment](#) d’Espelette en poudre
- ½ c. à café de gingembre en poudre
- Huile d’olive
- Sirop (mélasse) de pommes
- Sel et poivre

Les Étapes :

Faites tremper les chanterelles. Rincez-les plusieurs fois et ce jusqu’à ce que l’eau devienne translucide. Égouttez-les. Hachez-les. Réservez.

Épluchez le morceau de courge. Râpez-le à l’aide d’une râpe à petits trous. Réservez.

Rincez le poireau et les feuilles de kale. Enlevez la nervure centrale des feuilles de chou. Hachez le poireau et les feuilles de kale très finement. Réservez.

Épluchez l’ail et le gingembre et hachez-les le plus finement possible. Réservez.

Concassez les gousses de cardamome pour en extraire les graines. Écrasez-les. Réservez.

Faites chauffer de l’huile d’olive dans une sauteuse (*ici en inox*). Faites saisir les chanterelles en mélangeant constamment pendant une dizaine de minutes. Ajoutez le poireau et le kale. Une fois ces légumes attendris, ajoutez la courge, l’ail et le gingembre. Mélangez en ajoutant les épices (*curry, poudre d’ail, poudre de gingembre, cardamome écrasée, piment d’Espelette*). Faites cuire le tout le temps que les légumes s’attendrissent. Rectifiez les épices. Salez et poivrez. Ajoutez les œufs puis les amandes effilées. Mélangez. Réservez.

Coupez les feuilles de brick en deux. Incorporez la préparation de légumes. Refermez. Déposez-les sur une plaque de cuisson. Préparez une badigeonnage en ajoutant la même quantité d’huile d’olive que de sirop de pommes. Badigeonnez les bricks.

Faites cuire au four à 220 – 230°C dans le haut du four le temps que le dessus soit doré. Servez sans plus tarder. Dégustez !

Et Que Dire De Plus ?

→ La version pâte de cette farce : [Pâtes farcies au kale, courge, poireau, chanterelles et épices orientales](#).

© Les Papilles Estomaquées... 2015

<http://papillesestomaquees.fr/bricks-courge-kale-chanterelles-poireau-aux-notes-orientales>