



[Atelier] Bricks aux pommes de terre, petits pois et herbes fraîches

Tu peux remplacer les petits pois par du chou, des poivrons...

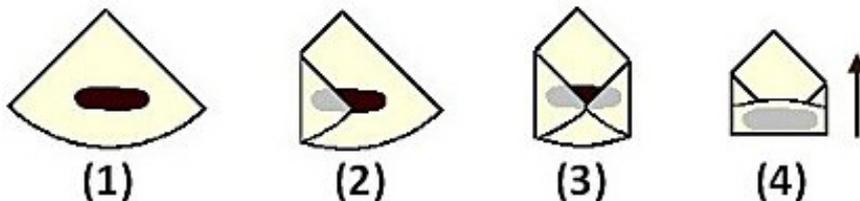
Les Ingrédients :

Pour environ 10 bricks :

- 5 à 10 grandes feuilles de bricks
- 250 à 350 g de pommes de terre cuites
- 50 à 75 de petits pois cuits
- Menthe fraîche
- Coriandre fraîche
- Ciboulette fraîche
- Poudre de piment
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Les Étapes :

1. Écrase les pommes de terre cuites à l'aide d'une fourchette.
2. Ajoute un filet d'huile d'olive.
3. Cisèle la ciboulette, la menthe et la coriandre puis ajoute-la à la purée de pommes de terre.
4. Ajoute les petits pois cuits de même que la pincée de piment.
5. Sale et poivre.
6. Rectifie la consistance de la farce de pommes de terre en ajoutant de l'huile d'olive.
7. Coupe les feuilles de brick ronde en 4.
8. Répartis la farce sur une feuille de brick et plie-la.



9. Dépose les bricks sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson.
10. Badigeonne les bricks d'huile d'olive.
11. Fais-les cuire à 210°C pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
12. Déguste !