



Bricks, beignets, feuilletés

Brick comme une pissaladière



50 min 15 min 35 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

359

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la farce

500 g **Oignon(s)**
6 **Filet(s) d'anchois**
8 **Olives noires**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 c. à café **Sucre roux**
1 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour le montage des bricks

12 **Feuille(s) de brick**
2 c. à soupe **Huile d'olive**

Étape 1

Préparation du confit d'oignon

- 1 Éplucher les oignons et l'ail à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Émincer les oignons en lanières à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Faire chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse.
- 4 Ajouter les oignons, le sucre roux et le sel. Presser l'ail au dessus de la sauteuse à l'aide d'un presse-ail.
- 5 Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 6 Cuire à couvert pendant 20 minutes en mélangeant régulièrement.
- 7 Découvrir puis poursuivre la cuisson pendant environ 5 minutes.
- 8 Arrêter la cuisson quand l'eau de végétation s'est évaporée et que les oignons commencent à confire.
- 9 Hacher grossièrement les anchois et les olives noires à l'aide d'un couteau d'office.
- 10 Les mélanger délicatement aux oignons.

Étape 2

Préparation des bricks

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Couper les feuilles de brick en deux à l'aide d'une paire de ciseaux.
- 3 Badigeonner une demi-feuille de brick d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau.
- 4 La plier en deux dans le sens de la longueur pour obtenir une bande.
- 5 Déposer une généreuse cuillère à soupe de préparation aux oignons à l'extrémité de la bande.
- 6 Plier l'extrémité de la feuille sur elle même pour former un triangle rectangle.
- 7 Bien maintenir la farce avec les pouces pour qu'elle ne s'échappe pas.
- 8 Replier le triangle obtenu sur la bande de brick.
- 9 Recommencer deux fois.
- 10 A cette étape, la farce est enfermée sur les trois côtés du triangle et ne peut plus s'échapper.
- 11 Le pliage des bricks est souvent illustré sur leur emballage.
- 12 Replier le bord de feuille de brick qui dépasse.
- 13 Déposer ce triangle sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé.
- 14 Recommencer avec le reste des ingrédients.
- 15 Enfournier pendant 10 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les bricks du four.
- 2 Laisser tiédir pendant quelques instants et servir.