



Fiches techniques

Recettes salées

« FEUILLE DE BRICK »



Brick feta

Épinards, pommes de terre, fromage feta.

Ingrédients

- 400 gr d'épinards hachés surgelés
- 500 gr de pommes de terre en cubes (1x1cm)
- 500 gr de feta
- 30 gr d'épices provençales (Ducros)
- 30 gr de persil déshydraté
- 3 cl de jus de citron
- Pistaches décortiquées (en option)

Préparation

- Faire cuire les épinards dans l'eau.
- Faire revenir les pommes de terre dans une sauteuse. Saler, poivrer et épicer avec le persil.
- Égoutter les épinards. Arroser avec le jus de citron, verser les épices provençales et mélanger.
- Dans un récipient, verser les pommes de terre les épinards et la feta. Mélanger.

Cuisson

- Verser 160 gr de préparation dans une feuille de brick.
- Laisser cuire 2 minutes à 240 °C.

Variante

- Épinards, fromage de chèvre, pignons de pin.



Brick kebab

Bœuf haché, pommes de terre, épices kebab.

Ingrédients

- 1000 gr de bœuf haché en vrac
- 1000 gr de pommes de terre en cubes (1x1cm)
- 30 gr d'épices kebab (Ducros)
- 30 gr de persil déshydraté

Préparation

- Faire revenir le bœuf haché dans une sauteuse. Saler, poivrer, verser les épices kebab. Mélanger et laisser mijoter 3 minutes à feu doux.
- Faire revenir les pommes de terre dans une sauteuse. Saler, poivrer et épicer avec le persil.
- Verser les pommes de terre dans le bœuf et mélanger. Laisser mijoter 5 minutes à feu très doux.

Cuisson

- Pour 1 kg de préparation, verser 3 à 4 œufs. Mélanger.
- Verser 160 gr de préparation dans une feuille de brick.
- Laisser cuire 2 minutes à 240 °C.



Brick curry

Poulet, poivrons, pommes de terre, épices curry.

Ingrédients

- 1000 gr de filets de poulet rôti
- 500 gr de pommes de terre en cubes (1x1cm)
- 500 gr de poivrons en lamelles
- 50 gr d'épices curry.
- 30 gr de persil déshydraté.
- 25 cl de crème liquide.

Préparation

- Faire réduire les poivrons dans de l'huile d'olive.
- Ajouter le poulet coupé en cubes. Saler, poivrer, verser les épices curry. Mélanger et laisser mijoter 3 minutes à feu doux. Ajouter la crème liquide. Bien mélanger.
- Faire revenir les pommes de terre dans une sauteuse. Saler, poivrer et épicer avec le persil.
- Verser les pommes de terre dans le poulet et mélanger. Laisser mijoter 5 minutes à feu très doux.

Cuisson

- Pour 1 kg de préparation, verser 3 œufs. Mélanger.
- Verser 160 gr de préparation dans une feuille de brick.
- Laisser cuire 2 minutes à 240 °C.



Brick au thon

Œuf, thon, pommes de terre.

Ingrédients (pour 5 bricks)

- 5 œufs
- 160 gr de thon en miettes
- 16 gr de persil

Préparation

- Casser les œufs dans un récipient.
- Ajouter le thon et le persil. Poivrer mais ne pas saler.
- Mélanger.

Cuisson

- Verser 160 gr de préparation dans une feuille de brick.
- Laisser cuire 2 minutes à 240 °C.



Brick à l'œuf

Œuf, fromage râpé.

Ingrédients (pour 5 bricks)

- 5 œufs
- 160 gr de fromage râpé

Cuisson

- Déposer le fromage sur la feuille de brick
- Casser l'œuf sur le fromage
- Saler et poivrer.
- Laisser cuire 3 minutes à 240 °C.



Brick chèvre sirop d'érable

Chou-fleur, chèvre, sirop d'érable.

Ingrédients (pour 4 bricks)

- 400 g de chou-fleur Prince de Bretagne
- 4 feuilles de brick
- 160 gr de fromage de chèvre en bûche
- 100 gr d'oignons émincés
- 4 cuillères à soupe de sirop d'érable
- sel, poivre

Préparation

- cuire le chou-fleur à l'eau et le détailler en petits morceaux.
- couper fromage de chèvre en 8 rondelles.

Cuisson

- Poser une rondelle de chèvre sur la feuille de brick.
- Déposer la moitié des oignons émincés sur le chèvre.
- Garnir de chou-fleur.
- Disposer le reste des oignons.
- Arroser d'une cuillère de sirop d'érable.
- Saler, poivrer.
- Laisser cuire 1,5 minute à 240 °C.

Sardines en feuilles de brick

Sardine, pesto, tomate, mozzarella.

Ingrédients (pour 6 bricks)

- 12 filets de sardines
- 4 tomates pelées écrasées
- 1 petit pot de pesto
- 120 gr de mozzarella en 6 tranches
- 3 tranches de pain de mie complet coupées en diagonale.
- Sel et poivre du moulin

Cuisson

- Poser un demi pain de mie complet dans la brick.
- Badigeonner le pain de mie avec du pesto.
- Déposer 2 filets de sardine sur le pain de mie.
- Recouvrir de tomates écrasées.
- Disposer une tranche de mozzarella par-dessus.
- Saler, poivrer.
- Laisser cuire 1,5 minute à 240 °C.



Brick chèvre au jambon

Chèvre, jambon, tomate, persil.

Ingrédients (pour 4 bricks)

- 2 tranches de jambon hachées grossièrement.
- 4 tomates pelées écrasées.
- 4 tranches de fromage de chèvre en bûche.
- 2 tranches de pain de mie complet coupées en diagonale.
- Persil déshydraté.
- Sel et poivre du moulin

Préparation

- Mélanger le persil avec la tomate écrasée.

Cuisson

- Poser un demi pain de mie complet dans la brick.
- Déposer la tomate écrasée mélangée.
- Disposer le jambon.
- Poser une tranche de fromage de chèvre.
- Saler et poivrer.
- Laisser cuire 2 minutes à 240 °C.

Brick boudin blanc abricot

Boudin blanc, fromage de chèvre frais, abricots secs.

Ingrédients (pour 4 bricks)

- 100 gr de boudin blanc.
- 180 gr de fromage de chèvre frais.
- 8 abricots secs.
- Sel, poivre.

Préparation

- Couper le boudin en rondelles.

Cuisson

- Déposer des rondelles de boudin blanc dans la brick.
- Etaler le fromage de chèvre frais.
- Saler et poivrer.
- Déposer 2 abricots sur le fromage frais.
- Laisser cuire 1,5 minute à 240 °C.



Brick aux courgettes

Courgettes, œuf, fromage râpé.

Ingrédients (pour 8 bricks)

- 700 gr de courgettes en rondelles
- 100 gr de tomates pelées
- 160 gr de fromage râpé (emmental).
- Ail en poudre, basilic.
- Sel, poivre.
- 4 œufs.

Préparation

- Faire réduire les courgettes. Ajouter les tomates.
- Epicer.

Cuisson

- Mélanger la réduction de courgettes aux tomates avec les œufs.
- Déposer du fromage râpé sur la brick.
- Etaler la préparation de courgettes.
- Déposer du fromage râpé sur la préparation.
- Poivrer.
- Laisser cuire 2 minutes à 240 °C.

Brick méditerranéenne

Ratatouille, œuf.

Ingrédients (pour 8 bricks)

- 250 gr de courgettes en rondelles
- 100 gr de tomates
- 50 gr de poivron rouge
- 250 gr d'aubergines
- 50 gr d'oignons
- Ail en poudre.
- Sel, poivre.
- 4 œufs.

Préparation

- Faire réduire les légumes.
- Epicer.

Cuisson

- Mélanger la réduction de légumes avec les œufs.
- Etaler la préparation dans la feuille de brick
- Laisser cuire 2 minutes à 240 °C.



Brick de chèvre chaud au lard

Ingrédients (pour 4 bricks)

- 4 fromages de chèvre type crottin
- 8 tranches de poitrine de porc fumée
- Sel, poivre.

Préparation

- Couper en deux chaque fromage de chèvre
- Poser les tranches de poitrine
- Epicer.

Cuisson

- Poser la préparation sur la feuille de brick
- Laisser cuire 2 minutes à 240 °C.

Brick aux légumes caramélisés

Ingrédients (pour 4 bricks)

- 2 poivrons (jaune et rouge)
- 8 petits navets nouveaux
- 4 carottes
- 1 courgette
- 2 blancs de poireau
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 2 cuil. à soupe de coriandre fraîche
- 1 oeuf
- Sel, poivre.

Préparation

- Faire sauter tous les légumes coupés en petits dés dans l'huile d'olive.
- Epicer.
- Rajouter un œuf battu dans la préparation

Cuisson

- Poser la préparation sur la feuille de brick
- Laisser cuire 2 minutes à 240 °C.

Brick aux fruits de mer

Ingrédients (pour 8 bricks)

- 1 kg de moules
- 8 grosses crevettes
- ½ bouquet de persil
- ½ botte de coriandre fraîche
- 1 oignon
- 10 cl d'huile d'olive
- 8 œufs
- Sel, poivre.

Préparation

- Faire revenir les moules et les crevettes avec l'oignon et les herbes, dans l'huile d'olive.
- Epicer.
- Rajouter les œufs dans la préparation

Cuisson

- Poser la préparation sur la feuille de brick
- Laisser cuire 2 minutes à 240 °C.

Brick de dorade et légumes

Ingrédients (pour 4 bricks)

- 2 carottes
- 2 poireaux
- 1 branche de céleri
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 navet
- ¼ botte de ciboulette
- ¼ botte de cerfeuil
- ¼ botte d'estragon
- 4 filets de dorade
- 3 cuil. à soupe d'huile
- 1 œuf
- Sel, poivre.

Préparation

- Faire revenir la julienne de légumes dans l'huile d'olive.
- Faire cuire la dorade au four avec les herbes.
- Rajouter l'œuf dans la julienne de légumes

Cuisson

- Poser la préparation avec un filet de dorade sur la feuille de brick...
- Laisser cuire 2 minutes à 240 °C.

Brick brocolis et confit de canard

Ingrédients (pour 4 bricks)

- 2 cuisses de canard confites
- 1 échalote
- 1 pomme
- 1 belle tête de brocoli
- ½ bouquet de persil haché
- Sel, poivre.

Préparation

- Couper en petits dés le canard
- Mélanger à la pomme coupé en petit dés, ainsi que les brocolis coupés en fleurette et à l'émincer de l'échalote revenu.

Cuisson

- Poser la préparation sur la feuille de brick...
- Laisser cuire 2 minutes à 240 °C.

Brick pastilla au poulet

Ingrédients (pour 6 bricks)

- 1 poulet
- 3 bols de persil haché
- ½ oignon râpé
- 350 gr de beurre
- 1 verre de sucre en poudre
- 300 gr d'amandes pilées
- 8 œufs durs
- ½ cuillère de safran et cannelle
- Sel, poivre.

Préparation

- Placer le poulet en morceau dans une cocotte avec persil, oignon, beurre, un peu de sucre et les épices..
- Mélanger les amandes au reste du sucre
- Découper les œufs durs en petits morceaux

Cuisson

- Poser la préparation avec un filet de dorade sur la feuille de brick.
- Laisser cuire 2 minutes à 240 °C.

Brick d'andouille viroise

Ingrédients (pour 4 bricks)

- 8 tranches de 2 mm d'épaisseur de grosse andouille
- 300 gr de pomme de terre
- ¼ de litre de crème fraîche
- ¼ de camembert bien affiné
- Sel, poivre.

Préparation

- Réduire crème fraîche et camembert

Cuisson

- Déposer des pommes de terre et au centre une tranche d'andouille et enduire de la préparation crème fraîche.
- Laisser cuire 2 minutes à 240 °C.

Brick pommes et boudin blanc

Ingrédients (pour 4 bricks)

- 6 pommes
- 1 citron
- 500 gr de boudin blanc
- 2 cuil. à soupe d'huile
- 50 gr de beurre
- Sel, poivre.

Préparation

- Disposer les morceaux de pomme coupés en lamelles, arrosés de jus de citron dans une poêle beurrée.
- Couper le boudin blanc en tranches de 1 cm et les faire revenir dans une autre poêle avec huile.

Cuisson

- Déposer sur la feuille de brick les rondelles de boudin et les morceaux de pommes et assaisonner.
- Laisser cuire 2 minutes à 240 °C.

Brick mignon et champignons

Ingrédients (pour 4 bricks)

- 1 botte d'estragon
- 300 gr de champignons
- 1 gros filet mignon de porc
- 25 cl de crème fraîche liquide
- 3cl d'huile
- 80 gr de beurre
- 1 jaune d'œuf
- Sel, poivre.

Préparation

- Saisir le filet de mignon dans une sauteuse et ajouter la crème.
- Egoutter le mignon et laisser refroidir
- Faire revenir les champignons dans 50 gr de beurre, égoutter.
- Ajouter le jaune d'œuf et mélanger.

Cuisson

- Déposer les champignons et les petites tranches de filet.
- Laisser cuire 2 minutes à 240 °C.

