



## Brick express

Cette recette peut également se préparer avec :

Une autre viande comme le mouton ou du poisson. Il est possible d'ajouter à la farce des amandes, des raisins secs, différentes épices.





## Préparation

- **Commencer** par préchauffer votre four à 160°C
- **Éplucher** puis hacher vos oignons. Les faire revenir à l'aide d'un généreux morceau de beurre dans une casserole puis les laisser fondre à feu doux pendant environ 5 min.
- Pendant ce temps, **nettoyer** la courgette sous l'eau froide, la couper en fines rondelles, puis la recouper en deux.
- Une fois les oignons bien fondus, **ajouter** la courgette aux oignons et laisser cuire 3 à 4 minutes. La courgette doit rester légèrement croquante.
- **Prendre** les restes de viande, et les hacher finement puis les mélanger aux oignons et à la courgette en laissant cuire 3 à 4 minutes.
- Pendant ce temps, **préparer** la vinaigrette, mettre l'équivalent de trois cuillères à soupe d'huile d'olive dans un récipient, ajouter une cuillère à soupe de vinaigre balsamique et finir avec une pincée de sel et de poivre. Mélanger le tout à l'aide d'une cuillère.
- **Revenir** à la farce, mettre le tout dans un saladier et laisser refroidir quelques minutes.
- **Ajouter** le gruyère râpé et mélanger le tout.



## Ingrédients

(pour 4 personnes)

Restes de viande ou poisson cuit (environ 400 g)  
120 gr gruyère râpé  
1 courgette  
2 oignons  
4 feuilles de brick  
Beurre, huile  
Sel et poivre

Temps de préparation

40 min



- **Préparer** les bricks. Pour cela: prendre une feuille de brick, la garnir de la préparation au centre de la feuille puis la fermer en lui donnant la forme souhaitée. Pour la fermeture de la brick, rabattre les feuilles au centre, puis plier les extrémités et retourner la brick.
- Sur une plaque allant au four, **déposer** du papier sulfurisé et poser la brick dessus. Ajouter un filet d'huile d'olive.
- Si vous souhaitez la faire bien dorée, à la place du filet d'huile d'olive, vous pouvez passer du jaune d'œuf sur la brick avant de la faire cuire.
- **Enfourner** la brick pendant environ 10 minutes.
- **Vérifier** la cuisson puis la sortir, si elle est encore blanche laisser cuire 2 min supplémentaires.
- **Passer au dressage** : Mettre la brick dans une assiette, y ajouter un petit bouquet de salade ; en la nappant de la vinaigrette
- **Régalez-vous !**

Rejoignez-nous sur Facebook



cuisine comme à la maison par PA