

Nouvelle brick dans ma petite collection... Celle-ci est particulièrement épicée et trouve son origine dans la cuisine Tunisienne.

Elle se compose de tomates, de poivron, d'ail et de piment, auxquels on ajoute des pommes de terre.

Petite touche personnelle: j'y ai intégré des rondelles de saucisses de poulet.



La recette pour 10 bricks:

- 10 feuilles de brick
- 1/2 oignon
- 2 pommes de terre
- 1 poivron rouge
- 2 tomates
- 2 gousses d'ail
- 3 knacki de poulet
- huile d'olive

- 1 pointe de harissa
- 1/2 càc de paprika
- sel, poivre

Faire pré-cuire les pommes de terre à l'eau pendant 15 min. Les éplucher puis les couper en petits cubes.

Retirer la peau des tomates et du poivron puis les couper en cubes.

Faire suer l'oignon émincé pendant 5 min dans un filet d'huile d'olive puis ajouter les tomates et le poivron.

Saler, poivrer, ajouter le paprika et laisser cuire pendant 20min à feu doux.

Ajouter les pommes de terre, les saucisses en rondelles et l'harissa. Poursuivre la cuisson 10 min. Réserver.

Garnir les feuilles de brick suivant la forme désirée.

Les badigeonner avec de l'huile d'olive (ou avec un oeuf battu) et les enfourner à 180°C pendant 20 min en surveillant la coloration.

Les retourner à mi-cuisson.