

Cuisine et
dépendances

Briouats au fromage, tout l'art du pliage



Les briouats sont la version marocaine des chaussons farcis. Cette version est quelque peu allégée du fait de la cuisson au four (et non en friture). Pour réussir le pliage, il est nécessaire de prendre des feuilles de brick bien fraîches. Si ce n'est pas le cas, vous pouvez les humidifier légèrement ; elles seront ainsi bien plus malléables.

Ingrédients (pour 10 briouats) :

- 5 feuilles de brick
- 125 g de brousse
- 5 Vaches qui rit
- 40 g de fromage râpé
- quelques brins de persil
- 1 œuf
- sel, poivre

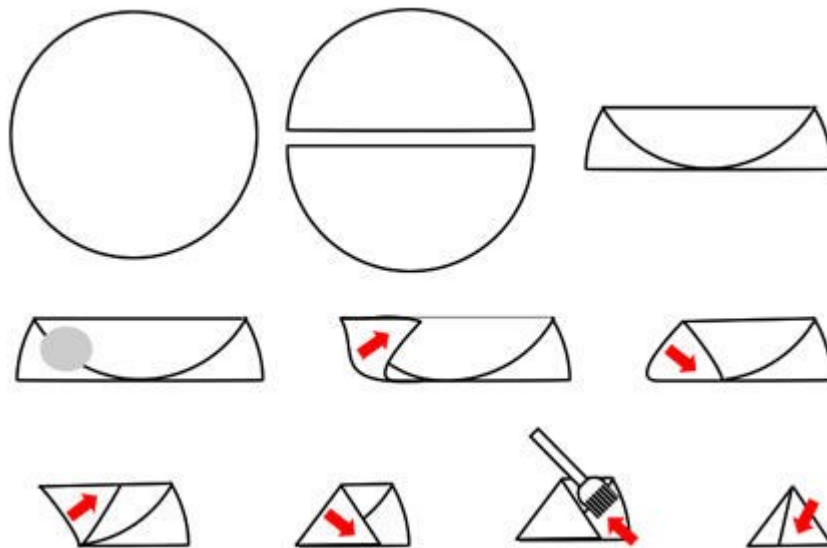
Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Battre l'œuf entier, en réserver quelques cuillères à café pour dorer les feuilles de bricks.

Mélanger la brousse, les Vaches qui rit, le fromage râpé, le persil haché, et l'œuf. Saler et poivrer.

Façonner les briouats comme indiqué sur le dessin.



Couper chaque feuille de brick en 2. Rabattre le côté arrondi du demi cercle de brick, sur le grand bord droit : on obtient alors un rectangle.

Déposer une noix de farce au fromage à une extrémité.

Plier en triangle, en enfermant la farce : rabattre le bord inférieur du rectangle sur le grand côté droit, puis rabattre le triangle ainsi formé sur le grand côté gauche... Ainsi de suite, jusqu'à obtenir un chausson en forme de triangle.

Faire de même avec toutes les feuilles de brick.

Badigeonner au pinceau chaque briouat avec le reste d'œuf.

Placer les briouats sur une tôle à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

Laisser cuire une quinzaine de minutes, jusqu'à ce que les feuilles soient dorées.

Servir aussitôt, avec une salade verte.

Le 03 Novembre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/11/03/index.html>