



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Bricks aux œufs et aux herbes

Pour 2 personnes | Très facile

15 min | **2.68€** La portion (prix indicatif)



Pour changer des samosas, voici une recette de bricks ultra simple aux œufs et aux herbes.

On vous donne l'astuce pour "coller" les bricks : vous aurez alors besoin d'une càs de farine et la même quantité en eau.

Nous avons intégré dans ce kit de l'huile de friture que vous pouvez remplacer par de l'huile de colza, de tournesol ou encore d'arachide.

Les ingrédients

- **4 pièce** de Oeuf
- **0.5 bouquet** de Persil plat frais
- **4 pièce** de Cébette
- **4 feuille** de Feuille de brick
- **350 ml** de Huile, graisse pour friture

Étapes de préparation



Préparation : 8 min



Cuisson : 7 min



Attente : 0 min

La préparation

- 1 Faites chauffer de l'huile (au moins 2 cm) dans une poêle à feu doux pendant que vous préparez les bricks.
- 2 Équeutez et hachez la moitié d'un bouquet de persil. Coupez les 4 pièces de cébette en fines rondelles (la tige et le bulbe).
- 3 Préparez la colle qui permettra de souder les bricks : mélangez 1 càs de farine et 1 càs d'eau.

Si vous utilisez des feuilles de bricks rectangulaires, coupez-les en deux : vous aurez besoin d'½ feuille pour une brick.

Si vous utilisez des feuilles de bricks rondes, laissez-les entières : vous aurez besoin d'une feuille pour une brick.

Le montage

- 4 Pour chaque brick, procédez comme ceci, en gardant en tête que vous devrez obtenir 4 bricks avec les herbes :
mettez un trait de colle sur tout le tour de la feuille de brick : utilisez un pinceau pour plus de facilité
ajoutez au centre du persil et de l'oignon en formant un "nid"
cassez l'œuf dans ce nid d'herbes, salez et poivrez généreusement
repliez la brick pour former un carré / une enveloppe, et en faisant se superposer les plis pour emprisonner l'œuf
ajoutez un point de colle sur le dernier plis avant de refermer.
- 5 Faites cuire les bricks à feu moyen dans l'huile bien chaude.
Faites cuire 2 (jaune coulant) à 3 min (jaune cuit) en retournant les bricks à mi-cuisson.
Égouttez-les sur du papier absorbant.
Procédez en plusieurs fois si besoin selon la taille de votre poêle.
- 6 Servez ces bricks avec une salade verte ou du mesclun bien vinaigré en assaisonnement.
Ajoutez dessus des herbes ciselées s'il vous en reste.