Bricks, beignets, feuilletés

Bricks aux légumes

33 min	20 min	13 min	0	194
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

- 1 sachet(s) **Feuille(s) de brick**
- 1 **Pomme(s) de terre**
- 1 **Courgette**
- 1 **Poivron(s)**
- 1 **Oignon(s)**
- 0.5 c. à café **Ras el-hanout**
- 0.5 botte(s) **Coriandre**
- 0.5 c. à café **Poivre**
- 1 **Sel**
- 1 **Gros sel**
- 1 **Huile pour friture**
- 0.5 c. à café **Huile d'olive**

Étape 1

Préparation des légumes

1. Eplucher les pommes de terre, les couper en petits cubes. Les cuire dans un grand volume d'eau salée au gros sel pendant 10 minutes. Les égoutter ensuite et réserver.
2. Laver et tailler les courgettes et les poivrons en brunoise.
3. Eplucher et ciseler finement l'oignon.
4. Ciseler la coriandre.

Étape 2

Cuisson de la farce

1. Verser l'huile d'olive dans une sauteuse. ajouter les oignons, saler et faire revenir pendant 3 minutes.
2. Ajouter les dés de courgettes et de poivrons, saler encore un peu et faire revenir en mélangeant 8 minutes.
3. Ajouter les épices, la coriandre, mélanger et laisser cuire 2 minutes de plus puis éteindre le feu.
4. Ajouter les dés de pommes de terre, mélanger et laisser refroidir.

Étape 3

Préparation des bricks

1. Couper les feuilles de brick en 2 et plier chaque moitié en 2 pour obtenir une grande bande de feuille.
2. Au bord de chaque bande, disposer un peu de farce et plier les samoussas.
3. Renouveler cette opération jusqu'à épuisement de la farce.

Étape 4

Cuisson

1. Verser l'huile de friture dans une poêle et faire chauffer.
2. Disposer les bricks dans l'huile chaude, laisser cuire en les retournant jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Étape 5

Dressage

1. Débarrasser sur du papier absorbant puis disposer dans des assiettes et servir de suite.