

Crêpes, beignets et gaufres sucrés
Bricks aux amandes



1h15 **30 min** **45 min** **0** **432**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
 pour **10** personnes

**Ingrédients pour le briks
 aux amandes**

200 g **Amande(s) en poudre**
 10 **Feuille(s) de brick**
 100 g **Sucre semoule**
 2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 1 **Orange(s)**
 1 c. à café **Arôme d'amande(s) amère(s)**
 1 c. à café **Fleur d'oranger**
 2 c. à soupe **Eau**
 1 litre(s) **Huile de pépins de raisins**

**Ingrédients pour le sirop
 à mieller**

1 kg **Sucre semoule**
 300 ml **Eau**
 2 **Orange(s)**
 1 **Citron(s)**
 1 c. à soupe **Miel**

Étape 1

Préparation du sirop et des agrumes

- 1 Couper grossièrement en morceaux les oranges préalablement lavées, sans les éplucher, à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Couper le citron en deux. Réserver le tout dans une assiette.
- 3 Verser de l'eau et le sucre dans une casserole, faire chauffer sur feu vif pour faire fondre le sucre.
- 4 A ébullition, ajouter les morceaux d'orange et presser le jus du citron au-dessus de la casserole. Ajouter le miel et laisser cuire sur feu moyen pendant 45 minutes.

Étape 2

Préparation de la farce aux amandes

- 1 Dans un bol, mélanger le sucre et l'eau. Le mettre au micro-ondes pendant 1 minute à puissance maximale afin d'obtenir un sirop.
- 2 Verser la moitié de la poudre d'amandes dans un saladier, faire un puits et verser le sirop.
- 3 Incorporer les œufs un à un en mélangeant entre chaque ajout avec une cuillère à soupe.

- 4 Ajouter l'autre moitié de poudre d'amandes et mélanger à nouveau.
- 5 A l'aide d'une râpe à grosses mailles, zester l'orange au-dessus de la préparation.
- 6 Verser la fleur d'oranger, l'extrait d'amande amère et mélanger.

Étape 3

Préparation des bricks

- 1 Dérouler les feuilles de brick sur le plan de travail. A l'aide d'une paire de ciseaux, les couper en deux.
- 2 Prendre une demi-feuille : rabattre chaque extrémité vers le centre pour faire un carré, puis plier en deux pour obtenir un triangle. Maintenir plié avec un poids. Recommencer l'opération avec les autres feuilles.
- 3 Prendre chaque triangle de pâte et disposer un peu de farce aux amandes au centre. Replier les bricks en triangle.
- 4 Réserver les triangles de brick dans une assiette puis les recouvrir du papier avec lequel les feuilles de brick sont vendues, ou d'un torchon.

Étape 4

Finition des bricks

- 1 Vérifier la consistance du sirop au miel, il ne doit pas être trop épais. Le retirer du feu.
- 2 Mettre une casserole d'huile de pépins de raisins à chauffer sur feu vif.
- 3 Lorsqu'elle est bien chaude, plonger les bricks et les laisser juste colorer.
- 4 Les retirer de la casserole à l'aide de deux fourchettes, les déposer dans une passoire recouverte de papier absorbant.
- 5 Recommencer l'opération jusqu'à épuisement des bricks.
- 6 Lorsqu'elles sont bien égouttées, disposer les bricks sur une assiette.
- 7 Remettre la casserole de sirop au miel sur le feu et maintenir à frémissement.
- 8 Plonger les bricks dans le sirop pour bien les imbiber, les retirer à l'aide de deux fourchettes.
- 9 Égoutter les triangles dans une passoire placée au dessus d'une assiette.

Étape 5

Dressage

- 1 Disposer les bricks aux amandes sur une assiette de service en les superposant.
- 2 Avec une cuillère à soupe, récupérer le miel placé sous la passoire et le verser sur les bricks.
- 3 Décorer de quelques oranges confites et servir aussitôt.