

Desserts aux fruits, glaces et flans

Tubes croustillants de feuilles de brick



30 min 20 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

125

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

**Ingrédients pour les
tubes de feuilles de
brick**

2 Feuille(s) de brick
50 g Beurre

Étape 1

Préparation des tubes

- 1 Préchauffer le four à 180° (Th.6).
- 2 Poser une feuille de brick sur le plan de travail et la badigeonner de beurre fondu au pinceau.
- 3 Déposer une autre feuille dessus et bien chasser l'air en passant les mains. La badigeonner elle aussi de beurre.
- 4 Poser un tube en inox sur la pâte et tailler des repères, de la même largeur que le tube. Tailler ensuite des bandes de la même largeur que le tube.
- 5 Parer les bandes pour en faire des rectangles. Plier le rectangle en deux et couper au niveau de la jointure. On obtient deux carrés par rectangle.
- 6 Enrouler les carrés obtenus l'un après l'autre autour des tubes en inox.
- 7 Déposer les tubes sur une grille de four, en posant la jointure sur un barreau de la grille pour la maintenir.
- 8 Les espacer suffisamment pour faciliter la cuisson.
- 9 Enfourner pendant 10 à 12 minutes.
- 10 A défaut de tube, passer les carrés de pâtes tels quels au four, et les monter en millefeuille sur les fruits.
- 11 Une fois cuits, sortir les tubes du four et laisser refroidir

pendant 5 à 10 minutes. Puis retirer les croustillants des tubes. Réserver dans une assiette.