

Qu'est-ce qu'on mange le 15/10/2006 ?

A vos casseroles #7

Briouates de feta aux champignons, biolives et miel.



1/ Dénoyer et hacher les olives, faire une brunoise de vos champignons crus, émietter la feta.

2/ Mélanger à la fourchette tous les ingrédients avec la ricotta et ajouter le miel, salez, poivrez.

3/ Couper les feuilles de brick en 2 demi-cercles (si on part d'un rond). Déposer une cuillère à café de préparation dans un coin, plier en 3 puis en triangles. Je me rends compte que photographier la technique aurait été utile, ceci dit c'est très bien expliqué sur internet surtout que je ne suis pas vraiment un pro de la méthode.

4/ Badigeonner de préparation à dorer (exemples: crème fraîche, lait, jaune d'oeuf ou jaune dilué dans un peu d'eau ou de lait...) et enfourner pour 10min à 200°C.

Servir tiède de préférence... Encore bien croustillants. Je ne les fait pas tremper dans du miel chaud, non, ça ira pour le moment. Ceci dit, une fois alors que je passais au Lafayette maison, à l'Atelier des chefs, j'ai aperçu Fatema Hal qui, faisant la promotion de son livre, se livrait à une démonstration alléchante: quelques briouates justement... Et même qu'elle m'en a tendu un (oui, je suis malheureusement également people-addicted).



Pour 20 pièces

- 10 feuilles de brick
- 150g d'olives noires
- 50g d'olives vertes
- 180g de feta
- 50g de ricotta (facultatif)
- 100g de champignons de paris
- 2 cs de miel
- Sel, poivre du moulin.

Cuisson :

10 minutes à 200°