

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

BRIOUATES A LA VACHE QUI RIT

Pour 20 briouates qui rigolent

Préparation : 20 mn

Cuisson : 10 mn

Ingrédients :

- 10 feuilles de bricks
- 8 portions de vache qui rit
- 3 oeufs
- Sel
- Une noisette de beurre

Préparation :

Chauffez la noisette de beurre et le sel dans une poêle. Dès que le beurre commence à chauffer, faites des oeufs brouillés.

Mettez les oeufs dans une assiette et ajoutez les portions de vache qui rit. Ecrasez le tout avec une fourchette pour obtenir un mélange homogène.

Façonnez les briouates. Prendre 1/2 feuille dans le sens de la longueur, rabattre les côtés vers le centre pour obtenir une bande rectangulaire, placez l'équivalent d'une cuillère à café du mélange oeufs-vache qui rit à l'une des extrémités de la feuille de brick ([Pliage en photo](#)), puis replier pour former un triangle en veillant à bien enfermer la farce. Coller l'extrémité à l'oeuf et faites frire dans de l'huile bien chaude.