

DESSERT



FEUILLES DE BRICK AUX FRUITS SECS ET AU MIEL

Préparation : 20 mn

Cuisson: 15 mn

Difficulté : Facile

Coût : Raisonnable

Ingrédients (4 personnes) :

- 6 feuilles de brick
 - 50 cl de lait
 - 100 gr de sucre de canne
 - 1 pincée de cannelle en poudre
 - 1 CC de fécule de maïs
 - 2 CC d'eau de fleur d'oranger
 - 4 CS de miel
 - 140 gr de fruits secs mélangés (pignons, pistaches, noisettes...)
 - huile
-

MELANGEZ le sucre dans une casserole avec la cannelle, la fécule et le lait. Portez à ébullition. Remuez jusqu'à ce que le lait épaississe, ôtez du feu et laissez refroidir. Versez l'eau de fleur d'oranger dans cette préparation.

SUPERPOSEZ les feuilles de bricks 3 par 3. Coupez-les d'abord en 2 puis en petits triangles.

FAITES DORER les triangles superposés dans une sauteuse huilée. posez-les sur du papier absorbant.

CONCASSEZ les fruits secs, puis associez des triangles de brick, des fruits secs et de la crème de lait dans des assiettes. Versez le miel dessus et servez.

COMMENTAIRES :