



BRICKS aux pignons de pin et ricotta

Temps préparation : 15 mn

Temps de cuisson : 25 mn

Ingrédients : pour 24 bricks

- 12 feuilles de brick
- 250g de ricotta
- 100g de sucre
- 50g de pignons de pin
- 1 citron bio
- 1 oeuf entier
- 100g de miel
- 50g de beurre fondu

Matériel : 1 Zesteur

PREPARATION

Préchauffer le four Th 6 / 180°C.

1 – Dans une petite poêle, faire chauffer les pignons de pin pour les colorer légèrement, puis les mixer grossièrement.

2 – Prélever le zeste du citron.

3 – Dans un saladier, mélanger la ricotta, le sucre, l'oeuf entier, le zeste de citron et les pignons de pin (*en conserver un peu pour la décoration*).

4 – Couper les feuilles de brick en 2. Rabattre le coté arrondi vers la partie coupée. Déposer une bonne c.à café de préparation sur l'extrémité et réaliser le pliage (*pour vous aider, vous trouverez le schéma du pliage ci-dessous*).

5 – Déposer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à four. Mettre chaque brick garnie sur la plaque et les badigeonner de beurre fondu avec un pinceau.

CUISSON : Mettre en cuisson dans le four à Th 6 / 180°C à chaleur tournante pendant 20 a 25 mn (les bricks doivent avoir une belle coloration).

Dès la sortie du four, chauffer légèrement le miel au micro-ondes et badigeonner chaque brick avec un pinceau. Saupoudrer des pignons concassés.

Voici comment réaliser le pliage des Samoussas :

