



Les petits paquets

Les petits paquets

Doigts de Fatma

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

40 g de pâte à brick 2 pièces

40 g de beurre fondu

Masse à garniture

160 g de noix moulues

60 g de sucre

40 ml d'eau de fleur d'oranger

Colle alimentaire

60 g de farine

40 ml d'eau

Réalisation

- Mélanger les noix, le sucre et l'eau pour former une pâte
- Beurrer les feuilles de bricks et les couper en 4
- Déposer une demie c. à c. de masse
- Rouler comme un cigare et coller avec le mélange farine/eau
- Cuisson 7 à 10 minutes à 175 °C
- N.B: On peut les tremper dans du miel liquide à la sortie du four

Rouleaux d'été

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

4 feuilles de riz

40 g de vermicelle de riz

40 g de carotte rapée

20 g de salade batavia

4 feuilles de menthe

120 g de concombre

40 g de fromage Philadelphia

4 fleurs du jardin (Primevère, Pensée)

Réalisation

- Raper la carotte et mélanger au fromage
- Découper le concombre en bâtonnets
- Tremper les vermicelles de riz
- Mouiller la feuille de riz
- Garnir la feuille en commençant par la salade, vermicelle, carotte, concombre, menthe, fleur
- Plier le tout et emballer dans du papier film
- N.B: On peut les tremper dans du miel liquide à la sortie du four

Les petits paquets

Samoussa

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

8 feuilles de brick

80 g de beurre fondu

200 g d'épinard feuille congelée

160 g de féta

12 g d'ail

4 g de coriandre en poudre

80 g de bâtonnet

Réalisation

- Mettre tous les ingrédients sauf le beurre dans le mixer
- Diviser la masse en 4 portions
- Couper la feuille de brick en 2
- Beurrer
- Mettre une portion de masse en triangle

Sauce à Samoussa

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

200 g de séré demi-gras

40 g de citron vert

8 g de poudre de curry

4 g de sel

Réalisation

- Mélanger tous les ingrédients