

Bricks de chèvre frais et miel

Il y a peu de temps, je vous parlais de mon aversion pour l'huile de friture. Mais finalement, je me suis lancée et j'ai réalisé des **billes de mozzarella**. J'ai gardé l'huile de friture utilisée et plutôt que de la jeter, je l'ai réutilisée un fois pour faire ces **bricks**, façon samoussas, au **chèvre frais et miel**. Cette idée, je l'ai tout simplement eu en les dégustant au restaurant [El Carino](#), à Annecy, qui propose des spécialités marocaines et espagnoles. Une vraie tuerie ! Cette entrée, qui peut aussi être servie en guise de plat, est un subtil **mélange sucré salé**, servie chaud, mais si frais, léger, malgré le miel et la cuisson à l'huile de friture, croustillant à l'extérieur et tout tendre à l'intérieur... Bref, un joli plat tout en subtiles contradictions...

Si ne vous maîtrisez pas le **pliage des feuilles de brick façon samoussas**, je l'ai détaillé dans plusieurs recettes sur ce blog :

[Samoussas au bœuf et chorizo](#)

[Samoussas au saumon, truite fumée et ciboulette](#)

[Samoussas aux poires et sauce aux Carambar](#)

Tous à vos pliages !!



Préparation : 35 min

Cuisson : 2 x 4 min

Ingrédients pour 8 bricks soit 4 personnes :

8 feuilles de bricks

200 gr de fromage de chèvre frais (par exemple, un pot entier de Petit Billy)

1 cuillère à soupe bombée de miel liquide

Quelques pincées de thym ou d'herbes de Provence

Du sel et du poivre

De l'huile de friture



Préparation :

1. Dans un bol, écrasez à la fourchette le fromage de chèvre frais. Ajoutez le miel, une pincée de thym. Salez et poivrez.
2. Sortez les feuilles de bricks. Coupez les feuilles en deux pour former des demi-cercles, puis pliez chaque moitié en deux.
3. Déposez une cuillère à soupe de la préparation obtenue dans un coin d'une des moitiés de brick pliées puis pliez-la en forme de triangle. Une fois le samoussa réalisé, enveloppez-le de l'autre moitié de feuille de brick, pour consolider le tout.

Je vous laisse suivre les liens des recettes détaillées en début d'article pour avoir plus de détail sur le pliage des samoussas. Vous pouvez sinon les plier en forme de nem ou d'aumônière si vous préférez.

4. Faites chauffer de l'huile de friture dans une poêle.
5. Déposez vos bricks dans l'huile frémissante et laissez-les dorer 2 minutes par face en les arrosant d'huile régulièrement.
6. Servez ces bricks avec une salade de jeunes pousses assaisonnée et quelques tomates cerises marinées.

Le petit bonus de Nadoo : Si vous ne voulez pas faire frire ces bricks, vous pouvez les faire cuire au four à 180°C (th.6) pendant 5 à 7 minutes.