

BRICK ÉPINARDS ET FÊTA



UNE RECETTE DE BRICKS AUX ÉPINARDS FRAIS

Dans cette recette les feuilles de **brick** sont fourrées aux **épinards** et à la féta. Une recette pour ceux qui aiment manger des **épinards**. Dans cette recette de **bricks aux épinards**, la féta est mélangée avec de la faisselle et des fines herbes. Pour les enfants ajoutez quelques brins seulement. Une recette parfaite pour le printemps.

LES INGRÉDIENTS DES SAMOUSSAS AUX ÉPINARD

100 g de féta 200 g de faisselle égouttée 6 à 8 de pignons de pins par brick 2 c à soupe d'huile d'olive 1 kg d'épinards frais Sel et poivre 1 bouquet de fines herbes

LES ÉTAPES DE PRÉPARATION DES ÉPINARDS

Équeuter les épinards et les couper en petits morceaux avec des ciseaux. Faire cuire les épinards à la poêle pendant 5 minutes à feu vif. Égoutter les épinards et les laisser refroidir.

PRÉPARATION DE LA GARNITURE DES BRICKS ÉPINARDS FÊTA

Ciseler les fines herbes. Mélanger la féta, la faisselle, les fines herbes, l'huile d'olive, le sel et le poivre.

PRÉPARATION DES BRICKS FÊTA ET ÉPINARDS

Ouvrir la feuille de brick et la poser à plat sur le plan de travail. Poser un mélange d'épinards et de fromage aux herbes sur la feuille de brick. Rabattre les côtés de la feuille de brick. Rouler la feuille de brick. Faire chauffer la poêle avec de l'huile et faire frire les bricks aux épinards et à la féta. Les bricks bien dorés, les poser sur une feuille de papier absorbant pour supprimer le trop plein d'huile. Manger les bricks aux épinards et à la féta tant qu'ils sont chauds.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix



à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €



Tablier en coton avec poche

à partir de

2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr