

Feuilles de brick.

L'origine de la feuille de brick remonte au XI^e siècle. Revendiquée par plusieurs pays la feuille de brick à une longue histoire. La feuille de brick est apparue avec les cultures nomades depuis l'origine de la civilisation. Elle s'est développée par cette culture nomade qui avait besoin de transporter et cuisiner facilement les denrées alimentaires. Ces feuilles se sont répandues dans l'Afrique du nord : les feuilles de brick étaient connues dans la culture berbère (Maroc, Algérie, Tunisie). Même si les feuilles de brick en vente dans les grandes surfaces nous donnent satisfaction, ces feuilles de brick fait-maison sont un plus. Vous pouvez adapter la dimension de celles-ci selon vos besoins mais aussi les aromatiser à votre guise. Recette très rapide à réaliser et peu onéreuse. Des feuilles de brick aussi fines, voire plus, que celles du commerce, très souples et parfaites pour être utilisées avec toutes les garnitures. La feuille de brick est souvent confondue avec la pâte Phillo. Plus fine, plus fragile, la pâte Phillo convient davantage aux préparations des feuilletés sucrés du type Strudel (spécialité Alsacienne).

Ingrédients :

Pour environ une douzaine de feuilles de 28 cm de diamètre.

- 125 g de farine
- 60 g de fécule de maïs
- 20 g de semoule extra fine
- 2 g de sel
- 330 g d'eau



Préparation :

La veille :

- Tamiser la farine et la fécule.
- Mélanger à sec la farine, la fécule, la semoule et le sel.
- Ajouter doucement l'eau par petites portions et mélanger avec un fouet comme si vous faisiez une pâte à crêpe.
- Verser dans un récipient fermé et laisser reposer au frigo toute la nuit.

Le jour J :

- Chauffer votre poêle antiadhésive à feu doux ou votre billig, sans matière grasse : elle doit être bien chaude. Dans l'idéal il faut 32 cm de diamètre
- Prendre avec un pinceau en silicone et étaler la pâte en fine couche en pratiquant des mouvements circulaires dans le même sens en commençant par le centre et terminer sur les bords extérieurs de la poêle ou du billig.
Repasser éventuellement plusieurs fois au même endroit si vous apercevez des trous, mais la feuille de brick doit rester très très fine.
- Compter 2 mn de cuisson une fois la pâte étalée. La pâte doit devenir opaque. Attraper et soulever alors la feuille du bout des doigts et la poser, sur une feuille de papier absorbant. Les feuilles de brick ne se cuisent que d'un seul côté. Badigeonner légèrement d'huile au pinceau pour éviter que les feuilles ne collent entre elles. Recommencer pour toutes les autres feuilles.
- Emballer les feuilles de brick dans une poche plastique et les conserver au frais pendant plusieurs jours ou alors les congeler bien à plat. Si toutefois vos feuilles de brick ont un peu séché quand vous les décongelez, n'hésitez pas à les badigeonner d'un peu d'huile au pinceau pour les assouplir.