

Briouates aux sardines et aux algues



30 min



À partager

©lesfillesatable.com

Ingrédients

- 2 boîte de sardines à l'huile d'arachide
- 2 c. à s. de laitue de mer séchée
- 100 gr de Saint-Môret
- 1 c. à c. de piment d'Espelette
- 2 c. à c. de câpres
- 7 feuilles de brick
- Huile d'olive
- Graines de sésame

Réalisée avec



Préparation

- Mettre la laitue de mer à réhydrater dans un peu d'eau froide pendant 2 à 3 minutes.
- Dans un saladier, écraser à la fourchette 6 sardines, ajouter le Saint-Môret, bien mélanger puis rajouter les algues essorées, le fromage, les câpres et le piment d'Espelette.
- Couper les feuilles de brick en deux. Plier chaque moitié en deux dans la longueur de façon à obtenir un rectangle. Prélever une cuillerée de farce, la déposer dans l'angle bas de la feuille et replier plusieurs fois de manière à obtenir un petit triangle. Rentrer la dernière partie à l'intérieur de la fente.
- Déposer les briouates sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, badigeonner d'huile d'olive, parsemer de quelques graines de sésame, enfourner pendant 10 à 15 minutes à 180°.