

Bricks à la courge butternut et aux champignons



<http://www.lesrecettesdejuliette.fr>

Ingrédients, pour 4 personnes :

- 10 feuilles de bricks
- 500 g. de courge butternut
 - 2 pommes de terre
- 500 g. de champignons de Paris
 - 1 échalote
 - 1 gousse d'ail
 - Sel gris de mer
 - Poivre du moulin

La recette de Juliette

- Éplucher la courge butternut et la couper en gros dés. Faire de même avec les pommes de terre. Les faire cuire à la vapeur pendant 20 minutes puis les réduire en purée à l'aide d'une fourchette.
- Émincer l'échalote et l'ail. Laver les champignons et les couper en lamelles. Faire revenir l'échalote dans une poêle généreusement huilée puis ajouter les champignons et l'ail. Laisser suer à feu moyen pendant 5 minutes. Ôter le jus des champignons si nécessaire et cuire de nouveau à feu doux pendant 5 minutes. Ajouter les champignons à la purée puis assaisonner à convenance.
- Couper les feuilles de brick en deux, bord arrondi vers soi. Disposer 1/2 c. à s. de farce dans le coin en haut à gauche.
Replier la feuille de brick en deux, dans le sens horizontal. Plier le bord gauche où se trouve la farce en triangle. Plier plusieurs fois le triangle sur lui-même et replier le dernier bord vers l'intérieur.
 - Faire dorer 3 minutes de chaque côté dans un bain d'huile dans une sauteuse. Ou, pour une option plus light, disposer les bricks sur une plaque couverte de papier cuisson, les badigeonner d'huile à l'aide d'un pinceau et enfourner à 200° C pour 10 minutes.
- Servir de suite, bien chaud, avec une salade assaisonnée à votre goût.