

## Bricks de mâche à la Féta

Pour 5 personnes :

- 5 feuilles de bricks
  - 1 sachet de mâche,
    - 200 gr de Féta
  - Huile d'olive, sel, poivre.
- Rincez et égouttez la mâche, hachez-la et mélangez-la à la Féta. Ajoutez l'huile d'olive, salez très légèrement, poivrez.
- Déposez successivement les feuilles de bricks sur le plan de travail, Et coupez-les en deux.
- Déposez une cuillère à café de farce sur le coin de chaque demi-feuille et repliez-les de manière à confectionner des triangles.

Badigeonnez-les d'huile et faites les cuire pendant 8 à 10 mn au four à 180 ° (th 6), comme vous pouvez les plonger dans une friteuse.

