

FEUILLES DE BRICK (environ 12 feuilles)

- 200 g de farine
- 50 g de fécule de maïs
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- 25 cl d'eau

Dans un cul de poule mélanger la farine, la fécule de maïs, la pincée de sel et l'œuf. Ajouter progressivement l'eau tout en mélangeant jusqu'à obtenir une sorte de pâte à crêpes.

Passer ensuite le mélange au mixeur 2 minutes pour avoir une texture bien lisse et sans grumeaux.

Préchauffer une poêle à crêpes à feu très doux. Hors du feu et avec un pinceau, badigeonner une fine couche de pâte sur toute la surface de la poêle de façon uniforme.

Une fois que les bords de la feuille de brick se détachent, retirer la délicatement.

Disposer au fur et à mesure les feuilles de brick sur une assiette et huiler légèrement la surface pour qu'elles ne se dessèchent pas.

Les feuilles de brick se conservent plusieurs semaines au frais recouvertes d'un film alimentaire pour rester fraîche et ne pas se dessécher.

