



BRIOUATE VEGGIE, OLIVES NOIRES ET TOMATES CONFITES, SAUCE AU PISTOU D'ÉPINARD



Biobernai'Cook

www.biobernai.com

En partenariat avec

La Source Barr : Zone Artisanale du Muckental
11, Allée de l'Europe - 03 88 74 84 35

La Source Obernai : Le Galion
1, Rue de Pully 67210 Obernai - 03 75 13 00 10

www.lasourcebio.com



BRIOUATE VEGGIE, OLIVES NOIRES ET TOMATES CONFITES, SAUCE AU PISTOU D'ÉPINARD

Ingrédients pour 6 personnes

| | | | |
|-----------------------|------------|----------------------|-----------|
| Farce végétale nature | 400 gr | Pour la sauce | |
| Olives noires | 50 gr | Parmigiano Reggiano | |
| Paprika fumé | 5 gr | râpé | 40 gr |
| Persil plat | 3 branches | Pousses d'épinard | 100 gr |
| Piment d'Espelette | 3 pincées | Ail | 1 gousse |
| Tomates confites | 50 gr | Sel fin | 3 pincées |
| Echalotes | 1 pièce | Pignons de pin | 25 gr |
| Huile d'olive | 5 cl | Huile d'olive | 10 cl |
| Cumin en poudre | 5 gr | Moulin à poivre | 3 tours |
| Feuilles de brick | 12 pièces | | |

Descriptif

Pour la farce : hacher les olives et les tomates en petits dés. Eplucher et ciseler les échalotes, ajouter la farce végétale. Mélanger tous les ingrédients avec les épices. Effeuille le persil, le hacher grossièrement et rajouter le à l'ensemble.

Pour le pistou : dans le verre du blender, rassembler les pousses d'épinard, le parmesan, les pignons, l'ail. Mettre le blender en marche, verser l'huile d'olive. Assaisonner.

Réalisation des briouates : couper des bandes de feuille de brick, disposer la farce à l'intérieur puis plier les briouates en triangle. Les passer ensuite dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, pendant 2 min de chaque côté ou au four à 200 °C (th. 6-7) pendant 5 min. Servir 2 briouates par personne, agrémentés d'un filet de sauce et accompagnés d'une belle salade verte.

Le + du Chef

Ajouter dans la farce des petits légumes taillés très finement, d'autres oléagineux (noix, amandes...) et/ou des fruits secs tels que des raisins.
