



Qu'est ce qu'on mange ce Chabat ?

Briks au poisson

Par Laurence Phitoussi – décembre 2020

*Pour 4 personnes
Préparation: 15 minutes
Cuisson: 6 minutes*

Ingrédients:

- 8 feuilles de brik ou de pâte filo
- 300 g de cabillaud ou 300 g de thon à l'huile
- 8 oeufs
- du persil ou de la coriandre
- le jus de 1 gros citron bio
- du sumac ou du poivre
- 30 à 50 g de câpres
- 15 cl d'huile végétale
- préparer le poisson en filet (par le poissonnier)

Préparation:

- préparer les feuilles de brik à l'avance
- poser le poisson sur une plaque de four ou le faire revenir à la poêle
- émietter le poisson
- déposer les herbes rincées et coupées, le sumac et un oeuf sur les feuilles de brik
- plier les feuilles en triangle ou en rectangle
- dans une large poêle verser de l'huile végétale faire chauffer comme pour une friture
- ajouter les feuilles de brik pliées et faire cuire à feu vif 2/3 minutes sur chaque côté
- poser sur du papier absorbant et ajouter du citron avant de servir