

Briouats aux amandes et miel |

Recette pour 4 personnes

Description

La qualité des desserts Marocain n'est plus à démontrer, la finesse du travail et la justesse des saveurs vous fera voyager.

L'astuce du chef

Prendre un bon thé à la menthe avec les Briouats, c'est la meilleure chose à faire.

Ingrédients

Ingrédients

- 125 Gr Poudre d'amande
- 60 Gr Sucre
- 0.50 Cuil. à thé Cannelle moulue
- 1 Cuil. à soupe Eau de fleur d'oranger
- 1 Cuil. à thé Beurre
- 1 Unité(s) Oeuf
- 4 Unité(s) Feuille(s) de brick
- 200 Ml Huile de canola
- 100 Ml Miel

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Réalisation

Mélangez la poudre d'amandes, le sucre, la cannelle, miel et la fleur d'oranger dans un récipient, Ajouter le beurre et l'intégrer au mélange en frottant la farce avec les bouts des doigts.

Séparer le jaune d'œuf et le blanc et ajouter 1 cuillère à soupe de blanc d'œufs au mélange. Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

Empiler les feuilles de brick, les découper en 4 bandes.

Prendre une bande de feuille de brick et déposer une boulette de la farce sur le bord.

Confectionner un triangle à l'aide de la feuille selon la méthode apprise en atelier : replier l'un des angles droits du côté opposé et continuer à plier ainsi jusqu'en haut, enfiler l'extrémité dans le dernier pli comme pour une enveloppe en le collant avec le jaune d'œuf.

Dans une plaque à four, placer les briouates sur du papier cuisson et les badigeonner avec le reste du jaune d'œuf et de l'huile de tournesol.

Faire chauffer le four à 180 °c et cuire les briouates pendant 15 min.

Sortir les briouates du four lorsqu'elles obtiennent une belle couleur dorée et rajouter du miel par-dessus pendant qu'elles sont encore chaudes.

Parsemez les briouates de graines de sésames dès qu'elles ont absorbé le miel.

Bon appétit!