

# Feuilles de Brick Garnie à la Créole

**Ingrédients:**(pour 3 personnes )

feuilles de brick

échine de porc

1 c à soupe de massalé

1 p de terre

1 poivron

1 oignon

1 ail fendu avec la peau

huile d'olive

sel



## **Préparation :**

Couper en lamelles en bâtonnets puis en menus morceaux la p de terre, le

poivron, l'oignon, et la viande, bien mélanger ajouter le massalé et mélanger de nouveau

4 c à soupe d'huile d'olives mélanger à nouveau; mettre au frais minimum 2hures (ou la veille ça ne sera que meilleur).Couvrir d'un papier film.

Bien chauffer la poêle cuire dans un wok ou autre. Bien égoutter en écrasant légèrement à la fourchette pour enlever le maximum d'huile.

Pour les enveloppes ne pas badigeonner d'huile les feuilles de brick au

Four à 200° le pliage vers le bas toujours en surveillant la cuisson bien dorées il y a une autre façon de présenter la feuille de brick je vous expliquerais jeudi