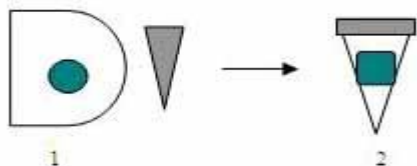


Voilà enfin quelques Technique de pliage des bricks, varier les pliages et les formes :
Triangles, cigares, papillons, cornets, aumônières...

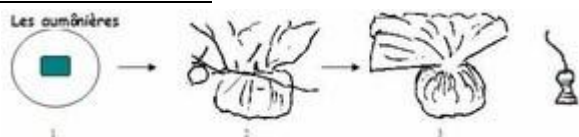
Les cornets

Les cornets



1. Former un cornet avec du papier d'aluminium et huiler une demie feuille de brick puis mettre la farce.
2. Enrouler la demie feuille autour du cornet et rabattre l'extrémité de la feuille.
3. Passer au four pour sécher légèrement et colorer la feuille.

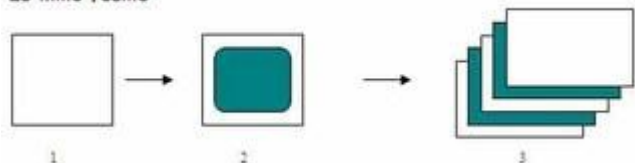
Les Aumônières



1. Déposer la farce au centre de la feuille de brick.
2. Relever les bords entre vos deux mains comme si vous serriez un cou. Vous obtenez une corolle.
3. Fermer le cou avec le lien choisi (ficelle de cuisine, brins de ciboulette...).

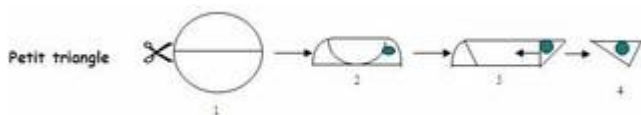
Le mille Feuille

Le mille feuille



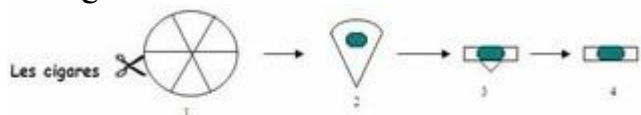
1. Découper les feuilles de brick en carrés. Les badigeonner de beurre fondu.
2. Superposer les feuilles par cinq. Étaler la farce sur la totalité de la feuille.
3. Recouvrir avec cinq autres feuilles de dimension identiques, badigeonnées de beurre fondu.

Petits triangles



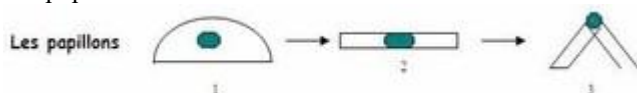
- 1 et 2. Déposer la farce à 4 cm de l'extrémité d'une demie feuille de brick et rabattre les deux côtés pour former un triangle avec le coin de la feuille.

Les Cigares ou nems



1. Découper les feuilles de brick en 6 triangles et déposer la farce sur la base de chacun.
2. Rabattre les côtés sur la farce et rouler délicatement jusqu'à la pointe du triangle.
3. Coller la pointe avec du blanc d'œuf.

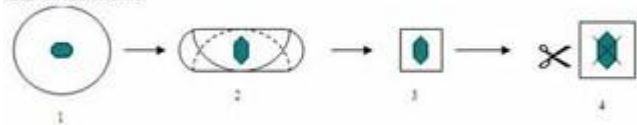
Les papillons



- 1 et 2. Déposer la farce au milieu de la demi-feuille brick puis rabattre les côtés et former un long cigare de 2 cm de large.
3. Replier une extrémité sur l'autre pour former un nœud.

Les croustillants

Les croustillants

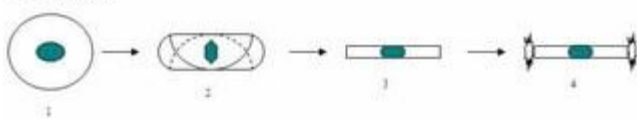


1 et 2 Déposer la farce au centre d'une feuille de brick et rabattre les côtés opposés.

3 et 4 Rabattre les deux autres côtés de façon à former une enveloppe. Retourner le pliage et faire une entaille en forme de croix à l'aide de ciseaux.

Les Papillotes

les Papillotes



1 et 2. Badigeonner la feuille de brick avec du beurre fondu puis déposer la farce au centre de la feuille.

3 et 4. Rabattre les deux côtés opposés et former un long cigare de 2 cm de large.

5. Attacher les extrémités avec des petites ficelles.

Les corolles

Les corolles



Plier la feuille de brick en deux puis en quatre et découper à l'aide de ciseaux pour les réduire à la taille du moule.

2. Enduire les deux faces des feuilles de beurre fondu (mettre sur une assiette).

3. Former la corolle dans le moule, le ramequin ou le bol. Passer au four pour sécher légèrement et colorer la feuille.

source : <http://www.la-cuisine-marocaine.com/forum/sujet-1095-technique-plier-bricks?#>