BRICK AUX ASPERGES VERTES ET À LA MOZZARELLA

RÉALISATION DES BRICK AUX ASPERGES VERTES ET MOZZARELLA

Le **brick** aux asperges est une recette de **brick** originale et printanière. Le **brick aux asperges** peut être réalisé en toute saison, il suffit d'utiliser des asperges vertes surgelées.

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE :

4 feuilles de pâte filo ou feuilles de brick 4 oeufs 8 asperges vertes 60 g de mozzarella râpée 2 cuillers à soupe d'huile 1 poêle Sel et poivre

LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

Selon son âge, aidez votre enfant à :

Râper la mozzarella si elle ne l'est pas. Il existe de la mozzarella râpée pour pizza. Couper les asperges en tronçons en supprimant les extrémités dures. Sortir une feuille de brick et la poser sur le plan de travail. Poser la mozzarella râpée au centre de la feuille de brick. Casser un oeuf sur la mozzarella. Ajouter les asperges. Saler et poivrer. Rabattre l'un des bords vers le centre. Rabattre vers le centre le bord opposé. Faire la même chose avec les deux autres bords. Huiler la poêle et la mettre à chauffer. Attendre que la poêle soit chaude puis déposer les bricks dedans et les faire dorer 1 minute de chaque côté. Servir immédiatement.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE

Moule chocolats - 12 motifs
Réf : 01292
6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix
à partir de
1,99 €

Manique de cuisine en coton blanc surpiqué
à partir de
1,59 €

Tablier en coton avec poche

à partir de
2,69 €

Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de
4,74 €

Dessous de verre rond en bois

à partir de
0,69 €

Sac à tarte en coton

à partir de
3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr