BRICK À L'OEUF, BRICK À LA TUNISIENNE

Les **bricks** à l'oeuf sont un grand classique de la cuisine **tunisienne**. Cette recette de brick toute simple ne demande que 5 minutes de préparation pour une cuisine expresse. La recette des bricks à l'oeuf est l'occasion de partir à la découverte de la **Tunisie**.

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE :

4 feuilles de pâte filo ou feuilles de brick 4 oeufs 2 cuillers à soupe d'huile 1 poêle

LES ÉTAPES DE LA RECETTE:

Selon son âge, aidez votre enfant à :

Sortir une feuille de brick et la poser sur le plan de travail. Casser un oeuf au centre de la feuille de brick. 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 accompagné d'un légume ou d'une salade.

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