

Le truc principal, le pliage. Un ou deux essais et c'est parti. Le pliage est assez long, mais on trouve facilement des volontaires, désireux d'apprendre le fameux pliage. Des sachets conditionnés en 10 feuilles de brick se trouvent dans les épiceries orientales. Elles servent également pour faire la pastilla. Un paquet sert à confectionner 20 bricks.

Préparation 20 min - Cuisson 3 min  
Très bon marché - Facile - Toute l'année



**Pour : 30 triangles**

*feuilles de brick : 15  
féta : 600 g  
bouquet de menthe  
5 à 6 brins de ciboulette  
gousses d'ail : 3  
poivre*

### Conseil

*On trouve de la féta grecque et de la féta turque. Normalement la féta grecque est à base de lait de brebis. Elle a un goût plus typique.  
Pas besoin de "coller" les triangles. Il faut bien les serrer au pliage et les plonger dans de la friture chaude pour souder le tout.*

- 1 - Mettre la féta dans un saladier. L'écraser grossièrement à la fourchette. Émincer finement la menthe, la ciboulette, l'ail. Ajouter du poivre, mais pas de sel, la féta est très salée. Bien mélanger tous les ingrédients dans le saladier.
- 2 - Le point délicat : le pliage.  
En réalité, après deux bricks, c'est plié. Voir les photos pour une meilleure compréhension. La quantité, une bonne cuillère à café (20 g) pour une demi-feuille.  
Bien serrer le triangle, les poser délicatement dans un saladier avec un linge propre dessus pour éviter le dessèchement.
- 3 - Au moment de servir, faire chauffer deux centimètres d'huile dans une poêle. Faire chauffer quelques minutes à feu vif. L'huile doit être chaude, mais pas trop. En tenant fermement les triangles, on les plonge un à un dans la friture. L'huile ne doit pas être trop chaude, sinon les bricks brunissent.  
Trente secondes d'un côté, trente secondes de l'autre, c'est prêt. Avec une écumoire ou deux fourchettes, les sortir de la friture en égouttant l'huile. Les poser sur du papier absorbant et les mettre dans un four tiède en attendant l'autre fournée.  
Servir très chaud sur de petites assiettes. On peut aussi les servir à l'apéritif, mais pensez aux serviettes en papier ou prévoyez de laver vos rideaux.