

# BRICKS AUX BETTES ET CHAMPIGNONS

## *Ingrédients*

*Pour 8 à 10 bricks :*

- 8 à 10 feuilles de bricks
- 750 g de bettes
- 3 gousses d'ail
- 250 g de champignons frais
- 1 branche de thym
- 1 œuf
- 200 g de feta
- 250 ml de bouillon de volaille
- 25 g de beurre
- 2 c. à soupe de farine
- Huile d'olive
- ¼ de noix de muscade (facultatif)
- Sel et poivre



## *Les étapes*

Rincez puis éponger les bettes. Séparez les feuilles des tiges de blettes. Coupez les tiges en lanières sur le sens de la largeur. Réservez les feuilles de bettes. Épluchez les gousses d'ail. Tranchez les champignons après s'être assurés qu'il étaient exempts de sable ou de terre.

Dans une poêle anti-adhésive additionnée d'un filet d'huile d'olive, faites dorer les côtes de blettes et les champignons. Ajoutez l'ail émincé. Assaisonnez. Effeuillez le thym dans la préparation. Faites cuire à feu doux jusqu'à évaporation des liquides.

*Pendant ce temps, préparez la sauce...* Dans une casserole, faites fondre le beurre et ajoutez la farine. Faites cuire la farine quelques minutes en mélangeant constamment. Ajoutez graduellement le bouillon de volaille tiède. Amenez lentement à ébullition tout en mélangeant. Retirez du feu. Ajoutez la feta puis l'œuf en mélangeant vigoureusement. Assaisonnez et saupoudrez de muscade râpée. Versez sur les côtes de blettes. Mélangez. Réservez.

*Pour la confection des bricks...* Déposez les feuilles de blettes bien à plat sur les feuilles de brick. Répartissez le mélange brousse-blettes au centre des feuilles de brick. Effeuillez le thym. Rabattez les cotés, puis roulez les bricks. Badigeonnez-les d'huile d'olive. Déposez-les sur une plaque de cuisson chemisée d'un papier sulfurisé puis enfournez à 220°C pendant environ 20 minutes dans le bas du four. Servez les bricks bien chauds.