

Briouates

Aux amandes et au miel

Halima



Ingrédients pour 30 briouates :

- 20 feuilles de brick
- 1 c à café de cannelle en poudre
- 500g d'amandes mondées
- 50g de graines de sésame
- 2 c à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 1 jaune d'œuf
- 2 c à soupe de beurre fondu
- 1l Huile pour friture
- 500g de miel liquide
- 150g de sucre semoule

Préparation : 1h, Cuisson : 10min.

Préparation :

1. Faire frire légèrement les amandes mondées, puis mixez les finement avec le sucre.
2. Mettre la poudre dans un saladier puis ajouter la cannelle, le beurre fondu et l'eau de fleur d'oranger. Mélanger afin d'obtenir un pâton. Si vous n'arrivez pas à obtenir un pâton, ajoutez un peu de beurre fondu et de l'eau de fleur d'oranger. Confectionnez des boulettes de la taille d'une petite noix.
3. Pour façonner les bricks :
 - Prenez ½ feuille de brick dans le sens de la longueur,
 - rabattez les cotés vers le centre afin d'obtenir une bande rectangulaire,
 - placez une boulette de pâte d'amande sur l'une des extrémité
 - repliez la bande sur elle-même pour obtenir un triangle en veillant à bien enfermer la farce. Collez l'extrémité avec de l'œuf battu .Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la farce
4. Faire dorer les briouates des deux cotés dans l'huile de friture puis plongez-les dans le miel tiède.
5. Égouttez-les puis les parsemez-les de graines de sésame.
6. Laisser refroidir et dégustez.

Les briouates aux amandes se gardent parfaitement pendant plus d'un mois au réfrigérateur dans une boîte hermétique .