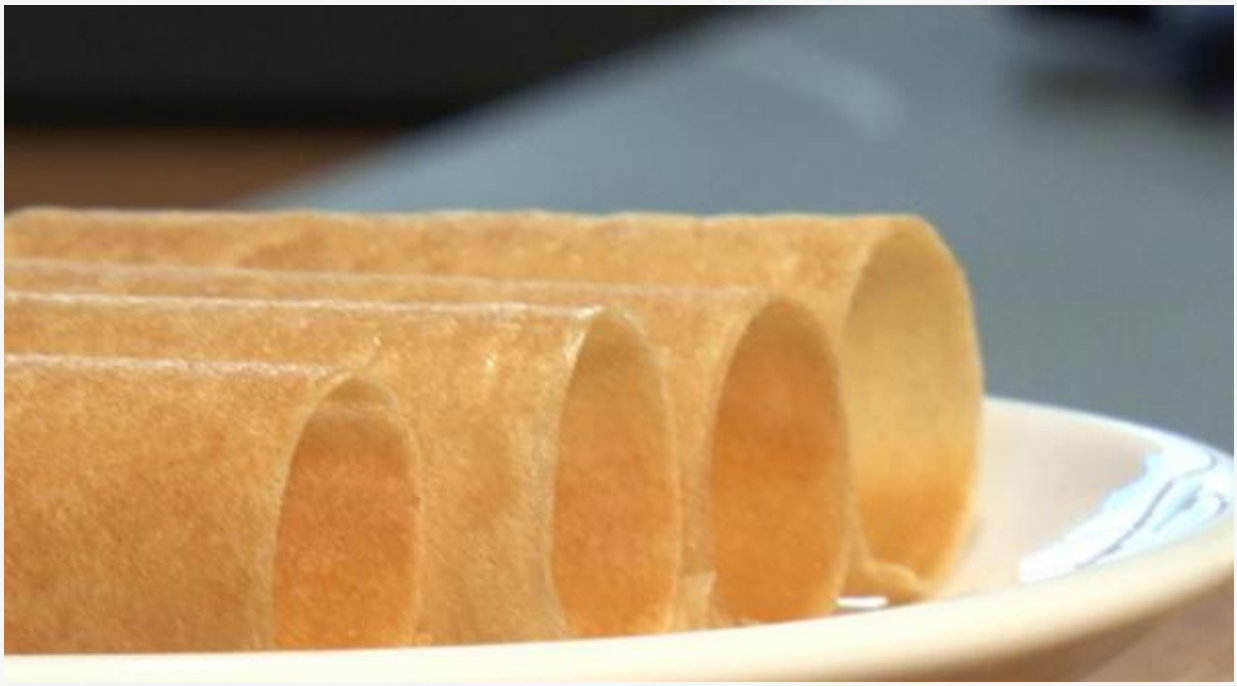
Arnaud Besnard

Desserts aux fruits, glaces et flans

Tubes croustillants de feuilles de brick



30 min	20 min	10 min	0	125
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les tubes de feuilles de brick

2 **Feuille(s) de brick**
50 g **Beurre**

Étape 1

Préparation des tubes

1. Préchauffer le four à 180° (Th.6).
2. Poser une feuille de brick sur le plan de travail et la badigeonner de beurre fondu au pinceau.
3. Déposer une autre feuille dessus et bien chasser l'air en passant les mains. La badigeonner elle aussi de beurre.
4. Poser un tube en inox sur la pâte et tailler des repères, de la même largeur que le tube. Tailler ensuite des bandes de la même largeur que le tube.
5. Parer les bandes pour en faire des rectangles. Plier le rectangle en deux et couper au niveau de la jointure. On obtient deux carrés par rectangle.
6. Enrouler les carrés obtenus l'un après l'autre autour des tubes en inox.
7. Déposer les tubes sur une grille de four, en posant la jointure sur un barreau de la grille pour la maintenir.
8. Les espacer suffisamment pour faciliter la cuisson.
9. Enfourner pendant 10 à 12 minutes.
10. A défaut de tube, passer les carrés de pâtes tels quels au four, et les monter en millefeuille sur les fruits.
11. Une fois cuits, sortir les tubes du four et laisser refroidir

pendant 5 à 10 minutes. Puis retirer les croustillants des tubes. Réserver dans une assiette.