

## BRIOUAT AUX LEGUMES ET AU GINGEMBRE

*Ingrédients pour 30 briouat*

### Ingrédients

- quelques feuilles de persil plat
- quelques feuilles de coriandre
- 150 g de carottes
- 200 g de poireaux
- 200 g de pommes de terre
- 200 g de fenouil
- 2 cm de gingembre frais
- 40 g de vermicelles chinois
- 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 80 g de beurre
- 2 oeufs
- 8 feuilles de brick
- 1,5 l d'huile de friture
- sel fin et poivre du moulin

### La farce

Ciselez finement les herbes et conservez-les sur une assiette filmée que vous recouvrirez de papier absorbant humide.

Epluchez, lavez et égouttez les carottes, les poireaux, les pommes de terre ainsi que le fenouil. Taillez les légumes en julienne.

Epluchez le gingembre et râpez-le.

Faites cuire dans une eau salée les vermicelles. Au terme de la cuisson, soit 7 minutes, reroidissez-les sous un filet d'eau froide.

Dans une cocotte, à l'huile d'olive, faites revenir rapidement et sans coloration la julienne de légumes, assaisonnez de sel et de poivre et ajoutez le beurre ainsi que 5 pincées de gingembre râpé. Au terme de la cuisson (une dizaine de minutes), laissez refroidir.

Dans un saladier, mélangez la julienne de légumes avec les herbes concassées et les vermicelles chinois, vérifiez l'assaisonnement.

Confectionnez la dorure en battant les œufs dans un bol.

### Montage

Superposez les feuilles de brick sur un plan de travail et conservez-les dans un linge humide. Roulez-les et taillez-les en bandes de 7 cm de large.

Étalez un petit rouleau de feuille de brick, badigeonnez le haut de la pâte avec la dorure à l'œuf.

Disposez la farce au bas de la feuille en laissant 3 cm de bordure.

Pliez la feuille de façon à former un triangle et répétez l'opération jusqu'à coller le haut de la bande.

Badigeonnez à nouveau la feuille.

Faire frire les briouat dans un bain d'huile à 160° C pendant quelques minutes.

Égouttez sur un papier absorbant, réservez sur une grille.

### Dressage

Présentez les briouat sur un récipient en apportant du volume.