

Feuilles apéritives de brick au gros sel et romarin

Pour répondre à la question... Que faire avec les retailles (chutes) de feuilles de brick? Un chouette apéritif à base de fines herbes et de gros sel!



Ingrédients

- Retailles de feuilles de bricks
- Branche(s) de romarin
- Gros sel
- Huile d'olive

Déposez les retailles dans une poêle anti-adhésive. Arrosez d'huile d'olive. Effeuillez le romarin et saupoudrez de gros sel.

Faites cuire à feu doux le temps que les retailles sont bien croquantes. Servez en apéritif!

Mes suggestions

- Remplacez le romarin par du thym, de l'origan de la marjolaine...peu importe l'herbe aromatique... c'est tout simple t délicieux!
- Les catégories de recettes dans lesquelles on retrouve des feuilles de bricks : Boulettes, beignets, bricks, feuilletés, frites, galettes, röstis... / Tartes, quiches, pizzas, bricks... / Tarte(lette)s, flans, bricks, galettes sucré(e)s... / Bouchées, canapés, condiments, hors d'oeuvres...

De La Fourchette Aux Papilles Estomaquées... Made By TitAnick
<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquees.fr/article-feuilles-aperitives-de-brick-au-gros-sel-et-romarin-53502907.html>