



## **BRIWATES AUX AMANDES ET AU MIEL**

### **Ingrédients :**

- 3 feuilles de Brick
- 600 gr. De poudre d'amandes
- 100gr. De sucre semoule
- 200 gr de beurre
- 50gr. De cannelle
- 50cl. D'eau de fleur d'oranger
- 3 œufs
- 2x 500gr de miel liquide
- 2 litres d'huile de friture

### **Préparation :**

- ☞ Dans un mixeur, mettre la poudre d'amande, la cannelle, la pincée de sel, les 3 cuillères à soupe de beurre fondu, les 3 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger et mixer le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène et maniable.
- ☞ Confectionner des petites boules de pâte de la taille d'une noix à l'aide de vos mains.
- ☞ Découper les feuilles de bricks en larges lanières, puis les badigeonner chacune avec le beurre fondu restant et y disposer une boulette de pâte d'amande.
- ☞ Plier en forme de triangle en procédant de droite à gauche puis de gauche à droite jusqu'au bout de la lanière de brick.
- ☞ Coller la dernière partie de la lanière avec du jaune d'œuf.
- ☞ Faire dorer les Briwates des deux côtés dans une friteuse puis plonger immédiatement dans du miel.
- ☞ Égoutter et décorer avec des amandes concassées.



**Chef Rachid SOUID**  
**Restaurant le Millau**  
7 rue du Rendez-vous – 75012 Paris