

Feuilles de brick aux oeufs

Pour : 6

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 5 minutes

Feuilles de brick

12 oeufs

Coriandre fraîche hachée

Huile pour friture

Sel, poivre

Sur une assiette, étendez toute la feuille de brick et cassez-y un oeuf.

Ajoutez quelques brins de coriandre hachée.

Assaisonnez et repliez la feuille en deux.

Glissez-la doucement dans la poêle d' huile chaude et arrosez avec une cuillère.

Égouttez et servez aussitôt : la brick ne peut pas attendre.

Vous pouvez ajouter sur l'oeuf une pointe de harissa ou de sauce tomate.

