

BRIOUAT AU RIZ AU LAIT

Préparation : 1h 30 min

cuisson : 45 min

4 personnes :

- 500g de feuilles à pastilla (ou feuilles à brick)
 - 1 œuf
 - De l'huile pour friture
- Du sucre glacé pour la garniture Pour la farce
 - 1 bol de riz
 - 2 bols de lait
 - 3c.à.s de sucre semoule
 - 20g de beurre

1. Cuire le riz dans une casserole à l'eau bouillante salée, une demi cuisson.
2. Égouttez Mettre le riz dans un plat allant au four, ajoutez le lait, le sucre et le beurre. Cuire au four à 180° C pendant une heure.
3. Laissez refroidir. Coupez avec une paire de ciseaux les feuilles à pastilla en forme des rectangles de dimension de 10cm sur 30cm. Placez un rectangle sur la table de travail. Mettre une cuillerée à soupe de farce à l'extrémité de ce rectangle. Pliez et repliez pour former un triangle.
4. Collez le bout avec l'œuf battu, en veillant à bien enfermer le triangle.
5. Répétez cette opération jusqu'à l'épuisement de la farce ou les feuilles à pastilla. Faire frire ces triangles jusqu'à qu'ils soient bien dorés.
6. Saupoudrez de sucre glacé. Servir aussitôt.