

Feuilles de Dioul au four.

Les feuilles de brick sont appelées dioul, khatfa ou warka en dialecte algérien. Les bourek sont également présents en Afrique du Nord, préparés avec des feuilles de brik et spécialement en Algérie, où ils sont préparés sous forme de tube et consommés pendant le ramadan. En Tunisie, le brick n'est qu'une recette du boureq avec un œuf à l'intérieur.



Ingrédients :

- 250 g farine T55
- ½ CàC de sel
- Eau

Préparation :

- Verser la farine tamisée et le sel dans une terrine et mélanger.
- Ajouter l'eau petit à petit en commençant à mélanger avec une cuillère en bois et pour finir par pétrir à la main. Ajouter un peu de farine si la pâte est trop collante.
- Vous devez obtenir une pâte ferme après un pétrissage d'environ 10 minutes. La pâte doit devenir lisse et souple et surtout non collante. Filmer la pâte et laisser reposer 15 minutes environ.
- Reprendre la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et la rouler en un long boudin. Découper des petits portions de 20 à 30 gr et les bouler .
- Déposer au fur et à mesure les boules sur le plan fariné. Tamiser la farine en un léger voile sur les boules et couvrir d'un torchon propre. Laisser reposer 15 minutes environ.
- Préchauffer le four à 150 C.
- Verser l'huile et la farine dans 2 bols différents. Réserver
- Prendre une boule et l'étaler finement sur un plan de travail farine en formant un disque fin. Réserver sur une plaque farinée. Continuer avec les autres boules.

Mise en place des disques :

- Prendre un disque et le badigeonner d'huile à l'aide d'un pinceau de cuisine.
- Saupoudrer d'une petite quantité de farine.
- Déposer le second disque sur le 1^{er} et procéder de la même façon c'est à dire le badigeonner d'huile et saupoudrer légèrement de farine. Terminer avec le dernier disque en le saupoudrant généreusement de farine mais sans huiler la surface.
- Souder les extrémités des disques.
- Etaler les disques le plus finement possible avec le rouleau à pâtisserie en retournant sur l'autre face
- pour que les disques aient la même dimension et obtenir un grand disque fin.
- Déposer le disque sur une grande plaque allant au four et enfourner pour quelques minutes en surveillant la cuisson : la couche supérieure va commencer à gonfler et surtout ne pas laisser dorer il faudra garder le disque blanc pour ne pas le sécher. Sortir du four et retourner sur l'autre face en vous aidant d'une autre plaque. Procéder à la même cuisson.
- Sortir du four et découper le contour scellé du disque.
- Commencer à détacher les différents disques vous remarquerez que le disque supérieur est un peu cassant
- mais que ceux à l'intérieur sont parfaitement souples et légers.
- Après les avoir séparés on peut les superposer et les plier puis les placer dans un sac congélation ou
- farcir les feuilles de dioul et les frire.