

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

BRIOUATES A LA VIANDE HACHEE



Pour 20 Briouates
Préparation : 40 min
Cuisson : 15 min

Ingrédients :

- 1 paquet de feuilles de brick
- 300 g de viande hachée
- 1 oignon
- 2 oeufs
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- Quelques pistils de safran
- 1 cuillère à café de curcuma
- 1/2 cuillère à café de gingembre en poudre
- 3 pincées de cannelle
- 40 g de beurre
- Sel et poivre

Préparation :

Hachez très finement l'oignon puis faites-le suer dans le beurre 5 min. Rajoutez la viande hachée, le persil, le safran pur, le curcuma, le gingembre, la cannelle, le poivre et le sel. Mélangez soigneusement le tout avec une cuillère en bois tout en essayant d'écraser la viande hachée afin d'obtenir des petits morceaux et non un ensemble compact. Laissez cuire 10 min tout en remuant sans cesse. Ajoutez les oeufs et mélangez encore une fois sans s'arrêter jusqu'à ce qu'à ce que les oeufs cuisent avec la viande. Laissez refroidir.

Façonnez les briouates. Prendre 1/2 feuille dans le sens de la longueur, rabattre les côtés vers le centre pour obtenir une bande rectangulaire, placez une cuillère à soupe de farce à l'une des extrémités, puis replier pour former un triangle en veillant à bien enfermer la farce (pliage en photo). Coller l'extrémité avec un oeuf battu si besoin. Renouveler l'opération jusqu'à épuisement de la farce puis faites frire dans de l'huile bien chaude.

Servir avec une salade verte.