

Ingrédients :

2 paquets de feuilles de brick (préférées si vous le pouvez celles qu'on achète dans les magasins maghrébins que celles du supermarché)

La garniture :

700 gr de viande d'agneau (épaule ou gigot)

4 beaux oignons

3 citrons confits

le zeste d'un citron

le jus d'un 1/2 citron

1 cuil à café de cannelle en poudre

1/2 bouquet de coriandre fraîche

100 gr de pistaches non salées

100 gr d'amandes émondées

sel, poivre

huile d'olive

beurre doux

Epluchez et émincez les oignons.

Mettre de l'huile d'olive dans un faitout, et y faire revenir les oignons émincés.

Ajouter le sel, le sucre et la cannelle

Couper l'agneau en petits morceaux

et ajouter les morceaux à cuire avec les oignons et les épices.

Saler et poivrer.

Couper les citrons confits en tous petits morceaux (voir hachez les)

Ajouter les à la viande, ainsi que le zeste de citron.

Mouiller le tout avec de l'eau

(il faut que la quantité d'eau soit à peu près à hauteur de la viande)

Couvrir et laisser mijoter 45 mn.

Une fois cuit, prélever la viande,

et hachez la grossièrement.

Ajouter à la viande hachée le contenu du faitout

et ajouter le jus de citron.

Si le mélange paraît trop sec ajouter un peu d'eau

(ajouter l'eau petit à petit, il faut que le mélange soit humide)

Hacher grossièrement les amandes et les pistaches

Ciseler les feuilles de coriandre fraîches

et ajouter le tout à la viande.

Bien mélanger.

Prendre un moule à tarte (de préférence en métal)

beurrer généreusement le moule.

Disposez 6 feuilles de bricks que vous aurez préalablement huilées ou beurrées

en les retirant du paquet, au fond du moule en corolle

soit tout autour en laissant la moitié de la feuille à l'extérieure

Poser ensuite 2 feuilles de bricks beurrées en milieu.

Disposer la farce au-dessus

*Déposer 2 feuilles de bricks beurrées au-dessus et au centre.
refermer les feuilles de bricks que l'on a laissé dépasser au départ.
On peut utiliser du jaune d'œuf pour coller les feuilles à replier.
Puis finir en couvrant de 2 feuilles de bricks beurrées ou huilées
bien centrées sur le dessus.*

Cuire T°6 pendant 30 mn.

*Une fois cuit, mettre dans un plat de servir et
saupoudrer de sucre glace et de cannelle.*

Déguster chaud.