

Bricks d'agneau à la menthe et concassée de tomates fraîches au persil et citron confit

Avouez que rien qu'à voir l'assiette on se sent déjà mieux et l'esprit au soleil.

Les ingrédients pour 2 personnes

250 g d'épaule d'agneau hachée
3 oignons nouveaux
1 gousse d'ail
1/4 de c à c de cumin en poudre
4 feuilles de brick
2 oeufs
1/2 citron confit
Menthe fraîche
Persil plat
2 petites tomates
Huile d'olive

Eplucher et hacher oignons et gousse d'ail. Ciseler de la menthe et réserver quelques feuilles entières.

Battre un oeuf entier plus un jaune avec la menthe ciselée. Réserver le blanc restant.

Faire revenir 5 mn l'agneau haché dans une poêle avec 1 à 2 c à s d'huile d'olive et les oignons et l'ail haché.

Quand il n'y a plus de jus de cuisson, ajouter le cumin, sel et poivre et laisser refroidir. Ajouter alors les oeufs à la menthe et partager en 4 parts.

Déposer un peu de farce sur le bord d'une feuille de brick, rabattre les côtés et rouler la feuille comme pour un nem. Souder la feuille avec le blanc battu à la fourchette. Faire de même avec les trois autres feuilles de brick.

Préparer la concassée de tomates : pour cela mélanger les tomates épépinées en petits dés avec du persil plat ciselé, le zeste du demi citron confit en petits morceaux et de l'huile d'olive.

Au moment de servir, faire dorer à la poêle et de tous côtés les bricks dans un peu d'huile d'olive. Les égoutter sur du papier absorbant.

Servir les bricks chauds et croustillants avec la concassée de tomates et quelques feuilles de menthe fraîche en déco.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>