



Cuisine et
dépendances

Brick à la viande hachée



Pour compléter une soupe, une salade ou encore pour servir en entrée, les bricks sont plutôt une bonne idée quand on, a peu de temps et des restes de steak haché - purée. Croustillantes à l'extérieur, moelleuses à cœur grâce à la farce aux pommes de terre et au fromage, c'était un régal !

Ingrédients (pour 6 bricks) :

- 6 feuilles de brick
- 200 g de bœuf haché
- 6 portions de fromage fondu (vache qui rit,...)
- 200 g de pommes de terre
- 1 oignon
- 3 gousses d'ail
- 1/3 cuil à café de ras-el-hanout
- sel et poivre

Préparation :

Préchauffer le four th. 6 (180°C).

Faire cuire les pommes de terre à l'eau puis les écraser grossièrement en purée. Saler et poivrer.

Faire cuire la viande hachée à la poêle. Réserver la viande. Dans son jus, faire revenir l'oignon émincé avec l'ail pilé à couvert jusqu'à ce qu'il soit translucide. Mélanger la viande et l'oignon avec

la purée, le fromage et les épices.

Au milieu de chaque feuille de brick, déposer une partie de la préparation. Replier la feuille en ramenant les bords au centre pour obtenir un carré.

Disposer sur un plat à four recouvert de papier sulfurisé. Enfourner et laisser dorer une quinzaines de minutes.

Servir bien chaud avec une salade verte.

Le 10 Décembre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/12/10/index.html>