

Nems de magret de canard à l'orientale

Préparation : 45 mn

Cuisson : 25 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

6 feuilles de brick

120 g de magret de canard fumé en tranches

1 oignon rouge

1 bouquet de coriandre

1 c à c rase de cumin en poudre

1 pointe de harissa

3 c à s d'huile d'olive

1 blanc d'œuf

1 l d'huile pour friture

Éplucher et hacher l'oignon. Le faire fondre 15 à 20 mn dans une poêle à feu très doux avec l'huile d'olive, le cumin, sel et poivre.

Émincer finement les tranche de magret fumé. Effeuille et hacher la coriandre. Dans un récipient mélanger l'oignon avec la harissa, la coriandre et le magret.

Couper les feuille de brick en 2 et mettre un peu de préparation à l'extrémité de chaque demi-feuille, puis rouler en pliant les côtés pour former le nems.

Souder les bords avec du blanc d'œuf.

Au dernier moment faire chauffer l'huile de friture dans une large casserole et y plonger 1 à 2 mn les nems pour les dorer. Les égoutter sur du papier absorbant et servir.

Vin conseillé : un Vacqueyras

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>