



Feuilletés à la viande hachée

ingrédients : 50 feuilles de brick • 2 œufs battus

Pour la farce : 1 kg de viande de boeuf • 2 œufs • 2 oignons • 1 bouquet de persil • 1 bouquet de coriandre • 1 cuil. à café de cannelle en poudre • 1 cuil à café de cumin • 4 cuil à soupe d'huile 100 gr de beurre fondu • ½ cuil. à café de sel • 1 cuil. à café de poivre

Préparation

Hacher a deux reprises à 1500 tr/mn dans la cuve cutter du R5 plus en utilisant la fonction pulse, la viande, les oignons, la coriandre et le persil.

Ajouter le poivre le sel, la cannelle en poudre et le cumin, mélanger avec deux œufs.

Faire revenir la viande avec l'huile d'olive jusqu'à absorption complète du jus de viande.

Faire fondre le beurre. Badigeonner de beurre fondu la feuille de brick.

Disposer au centre de la feuille la farce viande. Procéder au pliage.

Dans une poêle faire revenir jusqu'à coloration des feuilletés ou possibilité de les cuire au four à 200°C pendant 10 mn.

Servir bien dorés, saupoudrés de sucre en poudre et de cannelle.