
Recette de brick à la viande hachée - œufs (Recettes hanane.com)



Des triangles croustillants et goûteux pour une entrée, un apéro dinatoire ou pour "lftour" pendant le mois du ramadan...

Les ingrédients:

Un paquet de feuilles de brick

400g de viande hachée

2 œufs durs

1 œuf (cru)

2 cuil. à soupe de persil haché

1 cuil. à café de paprika

1 cuil. à café de purée d'ail

2 oignons

du fromage râpé (facultatif)

Sel, poivre

Faire revenir les oignons coupés en petits dés dans un filet d'huile d'olive, ajouter l'ail.

Ajouter la viande hachée, le persil, paprika, sel et poivre et laisser cuire en mélangeant

Retirer du feu et laisser refroidir

Couper les œufs durs en petits morceaux puis les mélanger avec la viande hachée

Ajouter enfin l'œuf (cru) et mélanger pour lier l'ensemble puis le fromage râpé.

Couper les feuilles de brick en deux

Placer une cuil à soupe de farce sur une demi feuille de brick (pliée en deux - voir photo) et plier.