

BRIOUATE A LA VIANDE HACHEE "kefta" (recette du Maroc)

Ingrédients : Pour 20 briouates

- 300g de viande hachée de bœuf
- 1 gros oignon émincé fin précuit
- persil, coriandre (frais ou surgelé)
- cumin, sel, poivre
- 1 paquet de feuilles de brick
- 1 œuf
- huile d'olive

Matériel :

Saladier, poêle ou plaque de four, fourchette, pinceau

Etapes :

- 1) Mélanger dans un saladier l'ensemble des ingrédients, sauf l'huile et mettre de côté au frais
- 2) Couper les feuilles de bricks en deux
- 3) Mettre une petite quantité de farce dans chaque brick et plier comme sur le modèle en triangle ou en rouleau
- 4) Mettre l'huile dans une poêle et faire chauffer les briouates 2 mins sur chaque face ou passer de l'huile au pinceau sur les briouates et les mettre au four 10 mins à 200°C