



Bricks, beignets, feuilletés
Bricks à la viande



55 min 25 min 30 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

327

CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

**Ingrédients pour les
bricks à la viande**

250 g **Boeuf haché**
1 sachet(s) **Feuille(s) de
brick**
0.5 c. à café **Ras el-
hanout**
1 **Tomate(s)**
1 **Courgette**
0.25 botte(s) **Coriandre**
3 c. à soupe **Huile d'olive**
100 ml **Huile pour friture**
1 **Sel**
0.5 c. à café **Poivre**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Laver et tailler la courgette en brunoise. Laver, épépiner et tailler la tomate en brunoise également.
- 2 Effeuille et ciseler la coriandre.

Étape 2

Cuisson de la farce

- 1 Dans une sauteuse, verser la moitié de l'huile d'olive.
- 2 Ajouter les courgettes et faire revenir 5 minutes à feu moyen. Ajouter les tomates, faire revenir pendant 2 minutes puis débarrasser.
- 3 Dans la même sauteuse, verser le reste d'huile d'olive. Ajouter la viande et faire revenir jusqu'à ce qu'elle perde sa coloration rouge. Ajouter la coriandre, les épices, le sel et bien mélanger.
- 4 Ajouter la courgette et la tomates. Mélanger à nouveau et laisser refroidir.

Étape 3

Préparation des bricks

Couper les feuilles de bricks en 2. plier chaque moitié en

- 1 2 pour obtenir une grande bande de feuille.
- 2 Au bord de chaque bande, disposer un peu de farce, plier les samoussas.
- 3 Renouveler cette opération jusqu'à épuisement de la farce.

Étape 4

Cuisson

- 1 Verser l'huile de friture dans une poêle et faire chauffer.
- 2 Disposer les bricks dans l'huile chaude, les faire dorer sur chaque face.

Étape 5

Dressage

- 1 Débarrasser sur du papier absorbant puis disposer dans des assiettes et servir de suite.