Agneau

Pastilla d'agneau

25 min	20 min	5 min	0	326
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

- 500 g **Gigot(s) d'agneau**
- 2 **Oignon(s)**
- 1 c. à café **Quatre-épices**
- 5 g **Gingembre frais**
- 1 botte(s) **Coriandre**
- 1 **Sel**
- 4 **Feuille de pâte filo**

Étape 1

Les étapes

1. Eplucher et ciseler finement les oignons.
2. Plus ils seront coupés finement plus la cuisson sera courte.
3. Eplucher le gingembre et le couper le plus finement possible.
4. Découper l'agneau en très fines lamelles.
5. Laver et ciseler les herbes.
6. Dans une poêle, faire revenir les oignons et le gingembre.
7. Ajouter les épices et laisser compter cinq minutes.
8. Ajouter l'agneau et bien remuer.
9. Laisser cuire cinq minutes à feu vif.
10. Retirer la poêle du feu.
11. Ajouter les herbes et mélanger.
12. Mettre chaque feuille de pâte filo dans un cercle.
13. Remplir chaque feuille de farce, rabattre les feuilles et retourner les pastillas.
14. Les mettre sur une plaque et les faire chauffer cinq minutes à 220°C.

15 Tous les éléments ont été cuits, les passer au four permet juste de faire croustiller la pâte filo.