



Agneau Pastilla d'agneau



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

Ingrédients
pour **4** personnes

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.

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**

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