



Bricks, beignets, feuilletés

Fataya



2h05

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

5 min

CUISSON

1h

REPOS

497

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la farce

250 g **Boeuf haché**
1 **Oignon(s)**
2 **Gousse(s) d'ail**
1 c. à café **Concentré de tomate**
2 branche(s) **Persil frisé**
1 c. à café **Cumin (en poudre)**
1 **Sel**
1 **Poivre**
5 cl **Eau**
2 c. à soupe **Huile d'arachide**

Ingrédients pour la pâte

250 g **Farine**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
25 g **Beurre**
1 c. à café **Levure chimique**
1 pincée(s) **Sel**
8 cl **Eau**
2 unité(s) entière(s)

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Verser la farine, le sel et la levure dans un saladier. Mélanger et former un puits au milieu. Ajouter le beurre mou et pétrir du bout des doigts.
- 2 Casser l'oeuf dans un bol et le battre à l'aide d'une fourchette. Le verser dans le saladier et mélanger à la main.
- 3 Verser l'eau et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte homogène et non-collante.
- 4 Recouvrir la boule de pâte de film alimentaire et laisser reposer 1 heure au frais.

Étape 2

Préparation de la farce

- 1 Ciseler l'oignon et hacher le persil à l'aide d'un couteau éminceur. Peler l'ail et l'écraser à l'aide d'un presse-ail.
- 2 Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et y faire suer l'oignon pendant 5 minutes. Ajouter l'ail et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 3 Ajouter la viande et remuer vivement. Incorporer le concentré de tomate, le persil et l'eau. Faire cuire

jusqu'à ce que le liquide se soit évaporé.

- 4 Assaisonner de sel, poivre et cumin. Mélanger et laisser refroidir.

Étape 3

Cuisson des fatayas

- 1 Étaler la pâte sur un plan de travail fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Découper des disques de pâte à l'aide d'un emporte-pièce.
- 2 Garnir chaque disque de farce et dorer les bords avec du jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau. Refermer les fatayas en rabattant la pâte sur la farce et bien appuyer sur les bords à l'aide d'une fourchette.
- 3 Faire chauffer l'huile dans la friteuse et y plonger délicatement les fatayas. Faire cuire sur feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- 4 Égoutter les fatayas à l'aide d'une écumoire et les déposer sur un plat tapissé de papier absorbant.

Étape 4

Dressage

- 1 Couper le citron en quartiers à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Dresser les fatayas sur une assiette de présentation. Décorer avec un peu de citron et de persil. Déguster bien chaud.

Jaune(s) d'oeuf
1 litre(s) **Huile pour friture**

Ingrédients pour le dressage

1 **Citron(s)**
1 tige(s) **Persil plat**