

Briouates à la viande de boeuf hachée

 50min

 Facile

 Bon marché

Par Nadia Paprikas

750g



Voici une recette marocaine idéale en entrée, à servir avec une salade.

Ingrédients

4 personnes

10 feuilles de brick ou à pastilla

1 oignon

1 c. à s. de persil haché

1 c. à c. de curcuma

3 pincées de cannelle

Sel ou sel fin

300 g de boeuf haché

2 oeufs

Pistil de safran

0,5 c. à c. de gingembre (en poudre)

40 g de beurre

Poivre

Matériel

Couteau d'office

Poêle

Ciseaux

Planche à découper

Spatule ou cuillère en bois

Préparation

 Préparation : **30min**

 Cuisson : **20min**

1 Hachez très finement l'oignon puis faites-le suer dans le beurre 5 min.
Ajoutez la viande hachée, le persil, les pistils de safran, le curcuma, le gingembre, la cannelle, le poivre et le sel.
Mélangez soigneusement le tout avec une cuillère en bois tout en essayant d'écraser la viande hachée afin d'obtenir des petits morceaux et non un ensemble compact.
Laissez cuire 10 min tout en remuant sans cesse.
Ajoutez les oeufs et mélangez encore une fois sans s'arrêter jusqu'à ce que les oeufs cuisent avec la viande. Laissez refroidir.

2 Façonnez les briouates : Coupez la feuille de brick en deux.
Prenez 1/2 feuille dans le sens de la longueur, rabattre les côtés vers le centre pour obtenir une bande rectangulaire, placez une cuillère à soupe de farce à l'une des extrémités, puis repliez pour former un triangle en veillant à bien enfermer la farce.
Collez l'extrémité avec un œuf battu si besoin ou avec un mélange de farine et d'eau.
Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la farce puis faites frire les briouates dans de l'huile bien chaude.
Vous pouvez aussi les cuire dans un four à 180 degrés pendant 15 minutes mais avant de les enfourner, badigeonnez-les de beurre fondu.
Servez avec une salade verte.
