Bricks à la viande hachée, au persil et à l'oignon

Des bricks dorés en triangle, farcis de boeuf haché épicé, d'oignon et de persil. Parfaits pour le ftour du ramadan ou en apéritif.

4 personnes	25 min préparation	25 min cuisson	50 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 8 feuilles de brick
- 400 g de boeuf haché
- 2 oignons
- 1 brin de persil
- 2 gousse d'ail
- 1 c. à café de cumin
- 1 c. à café de paprika
- 1 c. à café de sel
- 20 g d'huile d'olive
- 1 oeuf pour dorer

Préparation

1. Mettre les oignons, l'ail et le persil dans le bol, puis hacher.
   5 sec / vitesse 5
2. Ajouter l'huile, la viande hachée, le cumin, le paprika et le sel, puis cuire.
   10 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
3. Laisser refroidir la farce, puis couper chaque feuille de brick en deux bandes.
4. Déposer une cuillère de farce au bout de chaque bande et plier en triangles.
5. Badigeonner d'oeuf battu et cuire au four 15 minutes à 200°C, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Le conseil de Tiha
Essore bien la farce avant de farcir : trop d'humidité ramollit la feuille de brick.

Conservation : Crus, 1 mois au congélateur ; cuits, 2 jours.