



Bricks, beignets, feuilletés Bricks à la viande



55 min 25 min 30 min 327 0 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS **CALORIES**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- Laver et tailler la courgette en brunoise. Laver, épépiner et tailler la tomate en brunoise également.
- 2 Effeuiller et ciseler la coriandre.

Étape 2

Cuisson de la farce

- Dans une sauteuse, verser la moitié de l'huile d'olive.
- Ajouter les courgettes et faire revenir 5 minutes à feu moyen. Ajouter les tomates, faire revenir pendant 2 minutes puis débarrasser.
- 3 Dans la même sauteuse, verser le reste d'huile d'olive. Ajouter la viande et faire revenir jusqu'à ce qu'elle perde sa coloration rouge. Ajouter la coriandre, les épices, le sel et bien mélanger.
- 4 Ajouter la courgette et la tomates. Mélanger à nouveau

et laisser refroidir.

Étape 3

Préparation des bricks

Couper les feuilles de bricks en 2, plier chaque moitié en

Ingrédients pour 6 personnes

Ingrédients pour les bricks à la viande

250 g Boeuf haché 1 sachet(s) Feuille(s) de brick

0.5 c. à café Ras elhanout

- 1 Tomate(s)
- 1 Courgette

0.25 botte(s) Coriandre 3 c. à soupe Huile d'olive 100 ml Huile pour friture

1 Sel

0.5 c. à café Poivre

- 2 pour obtenir une grande bande de feuille.
- Au bord de chaque bande, disposer un peu de farce, plier les samoussas.
- Renouveler cette opération jusqu'à épuisement de la farce

Étape 4

Cuisson

- 1 Verser l'huile de friture dans une poêle et faire chauffer.
- Disposer les bricks dans l'huile chaude, les faire dorer sur chaque face.

Étape 5

Dressage

1 Débarrasser sur du papier absorbant puis disposer dans des assiettes et servir de suite.