

Cette entrée chaude est très typique au Maghreb; elle peut se décliner à l'infini selon votre imagination : poulet, thon, crevette, st Jacques... cette fois-ci je vais vous détailler la recette à la viande hachée .

Pour une dizaine de brick :

- 400 g de bœuf haché
- 1/2 bouquet de coriandre
- 1 oignon
- 1càc de cumin
- 1càc de raz-el-hanout
- 1/2 càc de curry
- 1 pointe de couteau de cannelle
- 1 pointe de couteau de 4 épices
- sel, poivre
- feuille de brick

Préparation de la farce la veille:

- Couper en petits cubes l'oignon
- Ciseler la coriandre
- Mélanger à la viande : toutes les épices, l'oignon et la coriandre
- Laisser "mariner" toute la nuit.



Le jour J : Prendre 1 feuille de brick et la plier en deux (=demi-cercle); dans le coin à droite déposer une cuillère de farce et former un triangle en refermant sur celle-ci la feuille. Faire avancer le triangle jusqu'au bout à gauche en alternant les pliages. Je sais, ça n'a pas l'air simple comme ça !!!;-) Si c'est trop compliqué, faites des rouleaux, ça aura le même goût !!!

Une fois tous les triangles formés (ou les rouleaux!) badigeonner les avec un œuf battu.

Enfourner jusqu'à coloration, soit environ 20 min, à 190°C.

Servir chaud.

Astuces : ce pliage nécessite un petit coup de main, mais qui ne tente rien n'a rien!! Le pliage peut prendre différentes formes.

Beaucoup les cuisent à la poêle dans l'huile ou à la friteuse; je trouve ça trop gras et trop fastidieux (surveiller, projections de graisse, retourner...). La cuisson au four donne de très bons résultats et est plus diététique. L'oeuf battu permet d'avoir une brick croustillante mais qui ne s'effritera pas dans tous

les sens lorsque vous croquerez dedans.

Si vous la badigeonnez d'huile elle sera très croustillante mais plus sèche ...