

# Croustillants de viande aux épices douces



facile



Préparation 20 mn



Cuisson 25 mn

## Ingrédients

Pour 4 personnes

4 feuilles de brick

400 g de bœuf haché

1 oignon

20 g de beurre

2 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de Paprika

1 cuillère à soupe de coriandre moulue

1 cuillère à soupe de cumin moulu

Sel et poivre

- 1 Epluchez et émincez finement l'oignon  
Faites le fondre à feu doux avec l'huile d'olive jusqu'à ce qu'il commence à rendre de la couleur
- 2 Réunissez la viande hachée, l'oignon et les épices dans une terrine, salez, poivrez et mélangez bien
- 3 Etalez les feuilles de brick, posez un quart de la farce sur la première feuille entre le centre et le bord du disque  
Donnez-lui une forme allongée puis repliez les deux parties latérales sur la garniture et roulez la feuilles autour en serrant bien en lui donnant la forme d'un cylindre  
Préparez les quatre croustillants de la même manière  
Préchauffez le four à 180c
- 4 Faites fondre le beurre à feu doux, trempez un pinceau dedans et badigeonnez en régulièrement les croustillants  
Dans un plat, ou sur une plaque, enfournez les et faites les cuire 10 à 12 minutes en les retournant une fois jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés

Servez chaud avec une salade verte  
ou un caviar d'aubergine !



**La Boucherie de Gaston**

06 13 36 92 37