

BESTEL ORANAIS (Bricks à la viande)



Pour 16 pièces

- ♥ 250 g de viande hachée 2 pomme de terre moyenne ou 1 très grosse
- ♥ 1 oignon Persil haché fin
- ♥ sel, poivre 1 cuillère à café de cumin
- ♥ 2 œufs, 1 paquet de 8 feuilles de bricks (Coupées en 2, soit 16 part)
- ♥ huile pour la friture Ou mettre au four 10 mn

- ♥ **Si on aime épicé :** ajouter 1/2 cuillère à café de curry 1/2 cuillère à café de piment rouge en poudre

Préparation

1 Hacher l'oignon, le faire revenir pendant 5 minutes dans une poêle avec un filet d'huile, Ajouter la viande hache, puis Sel, poivre persil. Faire cuire pendant 5 à 8 minutes, Bien cuit. Mettre le tout dans un saladier.

2 Cuire les pommes de terre à l'eau, les écraser en purée, – 1 C à C de Cumin, sel poivre. On peut ajouter le curry et le piment rouge, et ajouter à la viande.

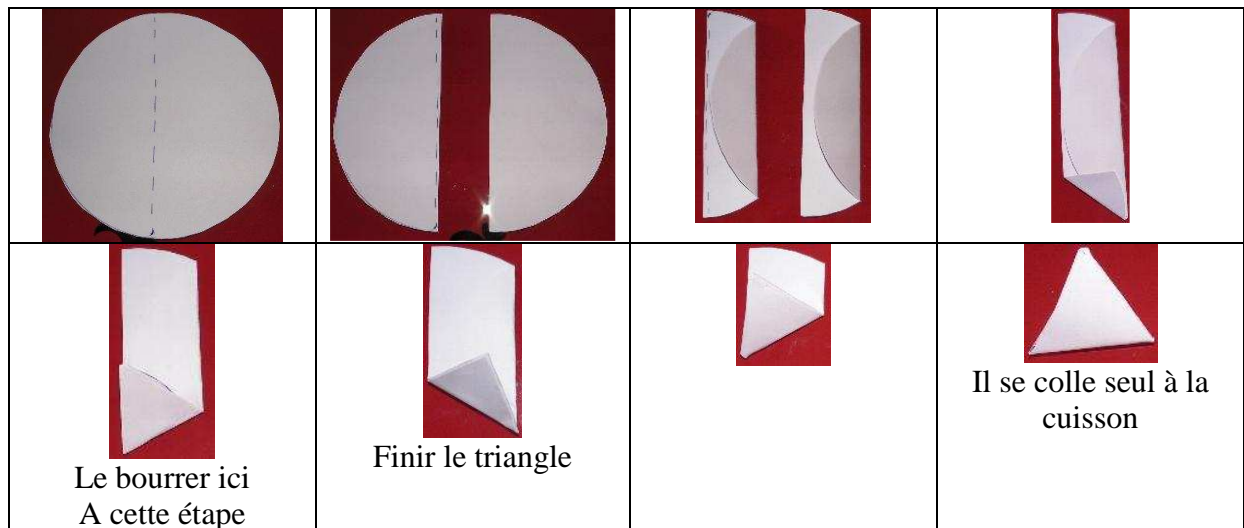
3 Ajouter les 2 œufs battus Et mélanger le tout, pour obtenir du mélange une purée.

4 Couper une feuille de brick en deux (1/2 rond) La plier en rapportant le bord rond sur le côté coupé, pour réaliser **un rectangle**, afin d'obtenir 16 parts avec 8 feuilles.

Puis mettre une cuillère à soupe de farce sur le bord gauche.

Ensuite prendre le coin gauche le ramener en haut, ainsi le triangle formé le rapporter vers le bas, puis vers le haut. Couper si il y a surplus de feuille.

Un conseil de Serge, après le deuxième pliage, vous pouvez facilement remplir vos bestels, avant de finir le pliage définitif.



Les faire cuire dans un **fond** d'huile chaude de préférence, ou au four 5 minutes de chaque côté.

Déguster Tiède ou froid.