

Briouats à la kefta

Nombre de personnes : 6



Pour 20 briouats :

- 1 oignon - 2 branches de coriandre - 2 branches de persil - 250 g de viande de boeuf ou de viande d'agneau hachée - 1 pincée de cannelle en poudre - 1 pincée de curcuma - 1 pincée de cumin en poudre - 3 c. à soupe d'huile - 2 oeufs
- 10 feuilles de brick - 30 g de beurre - Sel, Poivre

Pour servir :

- 2 cuillères à soupe de sucre - 1 cuillère à café de cannelle

1° Peler l'oignon et le hacher finement, rincer, sécher. Effeuille et hacher la coriandre et le persil.

Mélanger l'oignon, la coriandre et le persil avec la viande hachée.

Ajouter toutes les épices, saler et poivrer.

2° Faire revenir la viande hachée, à feu doux.

Mettre une cuillère à soupe d'huile en l'écrasant à la fourchette jusqu'à ce que tout le jus se soit évaporé.

3° Battre les oeufs et les incorporer à la viande hors du feu.

4° Couper toutes les feuilles de brick en deux avec des ciseaux.

Plier ensuite chaque feuille en deux, en rabattant le côté arrondi sur le côté droit.

5° Déposer une noix de farce à l'une des extrémités, puis rabattre le coin en biais sur la farce, de façon à former un triangle.

Rabattre ensuite le triangle sur lui-même presque jusqu'au bout de la feuille.

Rentrer le petit bout de la feuille qui dépasse à l'intérieur.

6° Faire chauffer l'huile restante dans une poêle, y ajouter le beurre et faire frire les briouats par petites quantités à la fois, plus ou moins 3 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

7° Les égoutter sur du papier absorbant; servir chaud avec un ravier de sucre et de cannelle mélangés.

Suggestion: Les briouats peuvent se cuire à la friteuse.