

Bricks à la viande et pomme de terre



Ingrédients : pour 10 personnes

600 g de viande hachée
2 gros oignons
3 grosses pommes de terres
sel, poivre, 1/2 bouillon cube de poulet
1 cuillère à café de cumin
1 cuillère à café de gingembre
1 cuillère à café de piment doux
2 oeufs
2 paquets de feuille de bricks
huile de friture
salade et menthe fraîche

Préparation :

détailler l'oignon et la pomme de terre en brunoise très petite.
faire revenir l'oignon dans l'huile pendant 5 min
ajouter la brunoise de pomme de terre et faire cuire pendant 10 min
en dernier ajouter la viande hachée et assaisonner et laisser cuire encore 5 à 10 min.
en fin de cuisson mettre la préparation dans un saladier et ajouter les oeufs et bien mélanger.

PLIAGE DES BRICKS :

Couper une feuille de brick en deux et rabattre le bord rond sur l'autre.
mettre une cuillerée à soupe de préparation sur le bord gauche, le ramener en haut pour former un triangle, le rapporter sur le bas puis le haut de manière à former un triangle.
faire cuire le bricks dans un fond d'huile.

