

Croustillants de boeuf au cumin et ras-el-hanout

Les ingrédients pour 4 personnes :

6 feuilles de bricks
275-300 g de boeuf haché
2 oignons
1 gousse d'ail
1 oeuf (+ 1 jaune que j'ai rajouté pour coller les croustillants)
1 c à c de cumin en poudre
1 c à c de ras-el-hanout (que j'ai rajoutée)
4 brins de coriandre
3 c à s d'huile d'olive
Sel et poivre

Dans une sauteuse faire revenir les oignons hachés dans 2 c à s d'huile sans coloration et les réserver.

Faire dorer la viande hachée dans le reste d'huile en remuant puis ajouter les oignons, l'ail haché, cumin, ras-el-hanout, coriandre ciselée, sel et poivre. Laisser tiédir avant d'incorporer l'oeuf battu. Couper les feuilles de brick en 2 et replier chaque moitié dans la longueur pour avoir un rectangle. Déposer un peu de farce et rouler en forme de cigare en rentrant les bords au fur et à mesure. J'ai pris la précaution de sceller les cigares avec du jaune d'oeuf battu. Plonger les cigares dans la friture chaude environ 3-4 mn par fournée, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés, égoutter sur du papier absorbant et servir avec une salade.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>