Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

# Aumônières de haché aux poivrons

## Ingrédients

## Préparation

Hacher finement l`oignon et couper les poivrons en dés. Hacher finement ler persil et la coriandre.
Les faire revenir dans une casserole avec de l`huile d`olive. Ajouter le haché, les épices, le persil et le coriandre.
Défaire le haché avec une cuillère en bois ou un pilon. Laisser mijoter jusqu`à ce que la viande soit cuite. Laisser égoutter le mélange dans une passoire. Réserver.
Faire fondre le beurre et coupez les feuilles de phillo en 4 (couvrir le restant de la pâte avec de l`aluminium pour qu`elle ne s`assèche pas). Prendre une feuille de phillo, graisser les côtés avec du beurre, déposez le mélange avec le haché dessus et replier.
Préchauffer le four à 200° et cuire à 180° jusqu`à ce que les triangles soient bien dorés.

## Notes :