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

Briouats de kefta à la cannelle

Ingrédients

2 brins de persil plat, 1 oignon, 250 g de haché d'agneau, Sel, 1 càc de cumin en poudre, 1 càc de paprika fort, 2 càc de cannelle de Ceylan (Moulue), 1 càs d' huile d'olive, 2 oeufs, 1 bouquet de coriandre, 1 pâte filo, 1 càc de poivre de cayenne, 20 g de sucre, 100g de beurre, , Pour la salade:, 1 concombre, 1 oignon rouge, 1 tomate, Huile d'olive, 1 citron, Sel, Poivre,

Préparation

Commencer par hacher l'oignon et les feuilles de persil plat finement.
Hacher l'équivalent de 2 càs de coriandre.
Faire fondre le beurre dans un poêlon.
Mélanger l'oignon, le persil plat haché avec 250 g de viande de boeuf ou d'agneau hachée; ajouter une pincée de sel, le cumin en poudre, le paprika fort et 1 càc de cannelle en poudre. Mélanger.
Battre les oeufs et les incorporer à la viande. La préparation ne doit pas être trop liquide. Ajouter 2 càc de feuilles de coriandre hachée. Mélanger à nouveau.
Couper la pate filo en 4 badigeonner les bandes de beurre fondu. Déposer au bas de la feuille une noix de farce et plier ensuite en triangle jusqu'en haut de la bande.
Déposer les briouats sur une plaque à four et enfourner à 180°C pendant une dizaine de minutes.
Pour la salade, couper l'oignon, les tomates et le concombre en petits dés et assaisonner avec un trait d'huile d'olive, un jus de citron, sel, poivre. Ajouter quelques feuilles de persil plat et mélanger.

Servir chaud avec la salade et le ravier d'épices qui correspond au melange de sucre, de cannelle et de poivre de cayenne mélangés.

Commentaires

Les briouats sont réalisés avec une pâte très fine à base de farine de blé, appelée Warqa, qui peut être remplacée par des feuilles de brick (Tunisie) ou de pâte filo (Turquie, Grèce). Les briouats se présentent sous forme de triangles, de rectangles ou de cigarettes. Si vous utilisez des feuilles de pâte filo, compter 16 feuilles (30cm X 30cm). Faire fondre 100gr de beurre. Passer le beurre fondu au pinceau sur chaque feuille avant de farcir, plier. Beurrer le dessus de chaque briouat et faire cuire à four préalablement préchauffé, environ 10 minutes.

Notes :