

CROUSTILLANTS D'AGNEAU AUX ABRICOTS SECS



Facile Préparation: 15-20 mn Cuisson: 15 mn

Pour 8 croustillants:

200-250 g d'agneau cuit
3 gros oignons doux de préférence
1 belle pincée de cannelle
1 petite pincée de safran en poudre
5 c. à soupe de purée de poivron rouge
8 abricots secs moelleux
un peu d'huile d'olive
sel et poivre

Eplucher les oignons et les émincer finement.

A feu pas trop chaud, les faire fondre dans une poêle en remuant régulièrement jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents.

Pendant la cuisson des oignons, hacher l'agneau au couteau ou au mixer (sans le réduire en bouillie).

Couper les abricots en dés.

Incorporer la viande et les abricots aux oignons et les épices, remuer pour bien les mélanger, cuire pendant une ou deux minutes avant d'ajuster l'assaisonnement en sel et poivre. Laisser refroidir.

Finition:

Mettre l'huile d'arachide à chauffer.

Sur un côté d'une feuille de brick déposer sur une longueur de 8 cm environ 1/8ème de la farce de viande et un peu de purée de piquillos ou de poivron.

Refermer le cigare selon la technique classique en repliant bien les côtés de la feuille et en roulant les cigares sur eux-mêmes.

Les déposer (4 à la fois seulement) la soudure en dessous dans l'huile chaude et les faire cuire environ 1 minute de chaque côté.

Débarrasser sur un papier absorbant pour éliminer l'excédent d'huile et servir avec une salade bien relevée.