

Les Brochettes "Sandwiches" de Bouchra



Ingrédients:

Pâte briochée:

3 verres et demi de farine T45
3 c à soupe lait en poudre
3 c. à s sucre semoule
1 c. à café sel
1 c. à c levure boulangère
1 c. à c levure chimique
Environ un verre de lait

Brochettes de viande:

500 g de viande haché
1 oignon haché
bouquet de persil émincé
1 c. à c cumin
1 c. à c poivre
1 c. à c paprika
1 c. à c sel
des piques à brochettes en bois

Préparation:

- La pâte briochée:

En machine à pain: mettre tous les ingrédients dans l'ordre préconisé par le constructeur puis lancer le programme "pâte" (durée 1h30). Surveiller en début de programme et ajouter un petit peu de lait si nécessaire.

A la main: mélanger la farine, le lait en poudre, la levure chimique, le sucre, la levure et le lait. Bien pétrir et laisser lever jusqu' à ce que la pâte double de volume.

- Les brochettes de viande:

Mélanger la viande avec l'oignon haché, les épices et le persil. Saler et poivrer. Saler et poivrer. Confectionner des brochettes en tassant la viande avec

vos mains autour des piques en bois. Faire cuire les brochettes sur un grill ou dans une poêle avec un peu de matière grasse.

- Montage des sandwiches:

Étalez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et coupez des bandes longues que vous enroulez autour des brochettes de viande.

Mettez ces brochettes enveloppées sur une plaque à pâtisserie. Les badigeonner de lait et les décorer avec des graines de sésame.

Enfournez à 180°C jusqu'à ce qu'elles prennent une belle couleur dorée.

(soit entre 15 et 20 minutes environ)

Recette de Bouchra : <http://lafleurdoranger.overblog.com>