

Croustillants de bœuf épicés

Pour 12 croustillants:

- 300 g de viande de boeuf hachée
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 5 brins de coriandre
- 1 cc de cumin (plus ou moins selon les goûts)
- 1 bonne pincée de 5 épices [Sur les quais](#)
- 1 cs de concentré de tomate
- 1 oeuf
- 6 feuilles de brick
- huile d'olive
- sel, poivre



Dans une poêle, faire revenir l'oignon finement émincé avec 1 cs d'huile d'olive. Ajouter la viande et la faire dorer en remuant souvent. Ajouter l'ail pelé et écrasé, la coriandre ciselée, les épices, le concentré de tomate ainsi que le sel et le poivre. Quand la viande est cuite, laisser tiédir un peu avant d'ajouter l'oeuf. Bien mélanger.

Couper chaque feuille de brick en 2 (le faire au fur et à mesure, ne pas tailler toutes les feuilles d'un coup sinon elles vont sécher), puis déposer une cuillère de farce sur le côté droit, à environ 1,5-2 cm du bord. Replier chaque côté vers le centre et rouler en cigare. Déposer sur la plaque du four couverte d'un tapis de cuisson ou de papier sulfurisé.

Recommencer l'opération avec les autres feuilles de bricks.

Yaporeriser les croustillants d'huile d'olive ou badigeonner avec un pinceau.

Passer 5 min sous le grill du four (surveiller la cuisson, c'est très rapide). Servir avec une salade et un coulis de tomate (épicé lui aussi, tant qu'à faire!) pour faire trempette.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>