

Feuilles de brick farcies à la viande hachée



TOUTES NOS ASTUCES POUR CUISINER SAINEMENT AVEC LES ÉPICES REEN !



Temps Total : 1h	
Préparation : 45 min	Cuisson : 15 min

[Voir le site](#)

Ingrédients

Pour 6 personnes

Pour les feuilles de brick

- 1 verre de farine
- 1 verre d'eau
- 1 pincée de sel

Pour la sauce béchamel

- 25 cl de lait
- 20 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de farine
- Une pincée de poivre
- Persil

Pour la farce

- 250 g de viande hachée

La Petite Histoire

Des feuilles de brick farcies à la viande hachée qui partiront comme des petits pains à l'apéro ou en entrée. Elles peuvent être farcies au poulet, au poisson, aux légumes ou au fromage.

Pour cette recette, j'utilise le mélange [Sauce](#). J'ai créé ce mélange pour agrémenter les plats sénégalais tels que le Mafé, le Thiou, le Domoda, le Dakhine. Ce mélange ni sucré ni salé, est un juste milieu, un parfait allié pour réaliser de très bons plats en sauce.

... Épicément Jeanne

- 2 oignons
- 1 poivron vert
- 2 tiges d'oignon vert
- 1 tomate fraîche
- 1 gousse d'ail
- 1 cs du mélange [Sauce](#)
- Une pincée de poivre
- Une pincée de sel

Préparation

Les feuilles de brick

- Verser dans un bol le verre d'eau puis y incorporer petit à petit la farine. Bien mélanger pour ne pas avoir de grumeaux, ajouter un peu de sel et laisser reposer 15 min
- Faire chauffer à feu doux une poêle antiadhésive et y étaler le mélange avec un pinceau de cuisine, laisser cuire quelques minutes et retirer doucement la feuille. Renouveler l'opération jusqu'à terminer toute la pâte.

La farce

- Mettre notre poêle au feu et y rajouter un peu d'huile d'olive. Faire revenir les oignons coupés dans l'huile d'olive. Ajouter l'ail pilé ou écrasé, le poivron, l'oignon vert et la tomate coupée en très petits dés. Incorporer la viande hachée et mélanger. Laisser le tout cuire à feu moyen pendant quelques minutes, ajouter le mélange [Sauce](#), une pincée de poivre. Laisser cuire encore quelques petites minutes, ajuster l'assaisonnement puis sortir du feu et réserver.

La sauce béchamel

- Dans une casserole épaisse, faire fondre le beurre à feu doux. Incorporer la farine en remuant bien, jusqu'à ce qu'elle s'épaississe. Ajouter le lait progressivement sans cesser de remuer, jusqu'à ce que la sauce s'épaississe. Assaisonner de poivre, sel et muscade râpée. Sortir du feu, ajouter le persil.

Assemblage et Cuisson

- Mettre une cuillerée de farce sur la feuille de brique et rouler. Répéter l'opération jusqu'à avoir la quantité nécessaire. Faire cuire les feuilles de brick quelques minutes à la poêle avec un fond d'huile. Servir aussitôt que c'est prêt accompagner de la sauce béchamel.