

Briouats de veau à la pomme

et aux épices



Pour 16 briouats

Préparation : 40 minutes

Cuisson : 20 minutes

- 8 feuilles de brick
- 1 escalope de veau (120 g)
- 1/2 oignon rouge
- 1 gousse d'ail
- 1/2 pomme
- 1 c à soupe de raisins secs
- 1 c à soupe de coriandre ciselée
- 1 c à café de cumin
- 1 c à café de gingembre
- 1 c à café de curcuma
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Poivre
- Huile

Préparez la farce : Émincez finement l'oignon. Coupez la viande en petits dés ou hachez-la brièvement par pulsion au robot. Coupez la pomme en petits dés.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Ajoutez l'oignon et l'ail pressé (ou émincé finement) et le veau. Faites revenir pendant 2 minutes. Ajoutez la pomme, le curcuma, le gingembre, le cumin et les raisins. Salez et poivrez et faites cuire sur feu moyen pendant 6 minutes.

Réservez dans un récipient et ajoutez la coriandre ciselée puis mélangez.

Préparez les briouats : Coupez chaque feuille de brick en deux. Badigeonnez chaque moitié de feuille avec un peu d'huile à l'aide d'un pinceau. Rabattez la partie haute de la demi feuille aux trois quarts. Disposez la valeur d'une cuillère à dessert près du bord inférieur droit. *Attention la farce n'est pas compacte*. Remontez le coin de la feuille de manière à former un angle droit. Repliez vers la gauche. Redescendez en formant un angle droit et repliez vers la gauche. Répétez l'opération jusqu'au bout. Rentrez le surplus de feuille de brick à l'intérieur.

Faites chauffer un bain de friture dans une poêle (1 cm d'huile suffit). Quand l'huile est bien chaude, placez vos briouats et laissez-les dorer 2-3 minutes de chaque côté.

Égouttez-les ensuite sur du papier absorbant.

Servez tièdes avec une petite salade verte avec quelques rondelles d'oignon et quelques olives noires.