

# Brick au bœuf... et au fromage (entre autre)



Pour 4 personnes :

8 feuilles de brick

300 g de bœuf haché

1 oignon

2 œufs durs

2 pommes de terre cuites

4 portions de « *Vache Kirit* »

Sel, poivre et ail + épices (*cumin, coriandre et cannelle*)

Beurre fondu (*dorure*)

\*\*\*\*\*

- Dans une poêle, faire revenir, dans un peu de matière grasse, l'oignon finement ciselé et la viande hachée égrainée.
- Pendant ce temps, éplucher les pommes de terre et écaler les œufs durs. Couper le tout en tout petits morceaux. Faire de même avec le fromage.
- Dans un saladier, mélanger la viande hachée, les PdT et les œufs durs, ainsi que le fromage fondu. Saler, poivrer et ajouter les épices (*ail, cumin, coriandre et cannelle*).
- Étaler une feuille de brick sur le plan de travail et replier 2 extrémités, de façon à obtenir une bande.
- Préchauffer le four à 200°C.
- Mettre un peu de farce dans un coin et plier l'ensemble en forme de triangle (*ou tout autre forme que l'on souhaite*).
- Faire fondre un peu de beurre dans un ramequin et dorer les bricks au pinceau, avant de les déposer sur une plaque à four recouverte de papier cuisson.
- Enfourner et laisser dorer pendant 12 à 15 minutes, toujours à 200°C.

