

Bricks à la Viande Hachée et Chorizo au Fromage Frais

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PÂTE BRIQUE OU FILO	4 feuilles
- HACHIS PORC & BOEUF	200g
- CHORIZO	50g
- RAS-EL-HANOUT (ÉPICES)	
- CORIANDRE FRAIS	
- FROMAGE FRAIS	3 c à soupe
- OEUF(S)	1
- BEURRE	fondu
- GRAINES DE SÉSAME	un peu
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez le chorizo en petits dés.
- Faites revenir le hachis dans du beurre chaud. Ajoutez les dés de chorizo, le ras-el-hanout, salez et poivrez.
- Lorsque le hachis et chorizo sont presque cuits, retirez du feu et intégrez le fromage frais et la coriandre. Mélangez.
- Battez l'œuf et intégrez-le également.
- Faites fondre un peu de beurre au micro-onde.
- Préchauffez le four à 190-200°C.
- Badigeonnez les feuilles de brique avec le beurre fondu puis déposez un peu de mélange et formez une croquette en rabattant les bords. Badigeonnez encore de beurre fondu puis saupoudrez de sésame.
- Déposez sur une plaque de cuisson munie de papier sulfurisé.
- Enfournez pour 12-14 minutes.
- Servez dès la sortie du four.



Remarque:

Accompagnez de salade verte.