

Triangles d'agneau épicés

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-----------------------|---------------------|
| - OIGNON(S) | 1 finement haché |
| - HACHIS D'AGNEAU | 600 g |
| - GOUSSE(S) D'AIL | 1 écrasée |
| - CUMIN EN POUDRE | 1 c à café |
| - PIMENT DE CAYENNE | 1/2 c à café |
| - PIGNONS DE PIN | 3 c à soupe |
| - MENTHE FRAICHE | 1 c à soupe hachée |
| - OEUF(S) | 2 légèrement battus |
| - CORIANDRE EN POUDRE | 2 c à café |
| - PATE BRIQUE OU FILO | 5 à 10 feuilles |
| - BEURRE | fondu |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Dans une poêle, faites fondre un peu de beurre, ajoutez l'oignon haché et le hachis d'agneau. Salez et poivrez légèrement. Laissez revenir quelques minutes pour que la viande prenne couleur.
- Incorporez alors le cumin, l'ail écrasé et le piment de cayenne. Remuez une minute.
- Ajoutez ensuite les pignons de pin, la menthe hachée, le coriandre et les œufs légèrement battus. Sortez du feu, mélangez bien.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Farcissez les feuilles de pâtes à briques avec la viande et formez de petits triangles en tournant dans les deux sens pour bien emprisonner la farce.
- Placez-les sur une plaque allant au four sur laquelle vous aurez mis une feuille de papier cuisson.
- À l'aide d'un pinceau, passez un peu de beurre fondu sur chaque triangle.
- Laissez cuire environ 10 minutes.
- Servez avec du riz et des quartiers de pêches froides.

