

Minis Bricks de Viande Hachée Épicée au Chèvre et aux Chanterelles

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- FILET AMERICAIN	200g
- CHANTERELLES EN TUBE	100g
- ECHALOTE(S)	1
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	2 c à soupe
- RAS-EL-HANOUT (ÉPICES)	1/2 c à café
- PIMENT DE CAYENNE	1 pincée
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- GRUYÈRE RAPÉ	25g
- PATE BRIQUE OU FILO	6 feuilles
- BEURRE	20g fondu
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez l'échalote.
- Nettoyez les champignons et ensuite faites-les revenir dans de l'huile chaude. Assaisonnez avec un peu d'ail, sel et poivre. Réservez dans un plat creux.
- Dans la même poêle, faites cuire le hachis de bœuf avec l'échalote dans de l'huile chaude pendant 2 minutes (pas plus). Salez, poivrez puis ajoutez le ras-el-hanout et la pincée de piment de Cayenne.
- Placez la viande épicée sur les champignons et mélangez. Laissez refroidir.
- Intégrez ensuite le fromage de chèvre. Salez et poivrez un peu.
- Sur chaque demi-feuille de brique, déposez une cuillère à soupe de mélange de viande épicée et champignons avec un peu de gruyère râpé.
- Fermez en forme de chausson rectangulaire. Conservez au frais.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Badigeonnez les chaussons de beurre fondu et enfournez pour 8-10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

