

## *Bricks d'Agneau et Courgettes*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 50 minutes**

### Ingrédients:

- AGNEAU	300g tranches
- COURGETTE(S)	1
- OIGNON(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- CUMIN EN POUDRE	1/2 c à café
- GRUYERE RAPE	50g
- CORIANDRE FRAIS	2 c à soupe
- PATE BRIQUE OU FILO	4-6 feuilles
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Emincez l'oignon et la gousse d'ail.
- Hachez la viande.
- Râpez la courgette (pas trop fine).
- Faites revenir l'oignon dans de l'huile chaude. Ajoutez les courgettes râpées, la viande hachée et l'ail. Laissez revenir un moment puis salez, poivrez et assaisonnez de cumin.
- Hors du feu, incorporez le gruyère râpé et la coriandre. Laissez un peu refroidir.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Etalez une feuille de brique et déposez 1.5 c à soupe de la préparation courgette-agneau. Roulez délicatement la feuille de brique autour de la farce.
- Déposez-les dans un plat allant au four. Huilez légèrement le dessus.
- Répétez cette opération avec les autres feuilles de brique.
- Enfournez pour 15 minutes.
- Servez dès la sortie du four.