

Croustillants de Viande Hachée aux Légumes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- HACHIS PORC & BOEUF	450g
- POIREAUX ENTIERS	2
- CAROTTE(S)	4
- OIGNON(S)	1
- PAPRIKA	1 c à soupe
- KETCHUP	4 c à soupe
- PATE BRIQUE OU FILO	4-5 feuilles
- HUILE D'OLIVE	2-3 c à soupe
- PARMESAN RAPE	8-10 c à café
- GRUYERE RAPE	un peu
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez finement l'oignon.
- Nettoyez et coupez en julienne les poireaux.
- Pelez et coupez en petits dés les carottes. Faites-les cuire 5 minutes sous un film alimentaire au micro-onde.
- Pendant ce temps, faites revenir l'oignon avec la julienne de poireaux dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Ajoutez les carottes précuites ainsi que le hachis de viande. Egrainez-la à la fourchette. Salez et poivrez.
- Ajoutez le paprika et le ketchup. Retirez du feu presque tout de suite. Salez et poivrez. Laissez refroidir.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Lorsque la farce est refroidie, déposez-en au centre de chaque feuille de brique de façon à former un boudin sur toute la longueur.
- Ajoutez 1 c à café de parmesan et un peu de gruyère râpé.
- Roulez la feuille de brique autour du boudin de viande aux légumes. Coupez-le en deux et déposez-le sur une plaque munie d'une feuille de papier sulfurisé.
- Nappez chaque rouleau avec un peu d'huile d'olive.
- Enfournez pendant 16-17 minutes jusqu'à ce que les rouleaux soient croustillants et colorés.
- Déposez 1 ou 2 rouleaux par assiette.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte à la vinaigrette.