

Bricks d'Agneau aux Carottes et Coriandre

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

| | |
|-----------------------|---------------------|
| - GIGOT D'AGNEAU | 400g en tranches |
| - OIGNON(S) | 1 petit |
| - CAROTTE(S) | 2 |
| - GOUSSE(S) D'AIL | 1 |
| - CUMIN EN POWDRE | 1/2 c à café |
| - GRUYÈRE RAPÉ | 50g |
| - PATE BRIQUE OU FILO | 6 feuilles |
| - CORIANDRE FRAIS | 1 c à soupe ciselée |
| - HUILE D'OLIVE | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |



Recette:

- Pelez et coupez les carottes en petits dés au coupe-légumes.
- Faites-les cuire 5 minutes au micro-onde sous un film alimentaire.
- Hachez l'agneau au hachoir à viande.
- Emincez l'oignon et l'ail.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Faites revenir le hachis d'agneau avec l'ail et l'oignon émincés.
- Salez, poivrez puis épicez de cumin et ajoutez les carottes précuites. Laissez prendre couleur pendant 3-4 minutes.
- Retirez du feu et ajoutez la coriandre. Laissez tiédir.
- Intégrez le gruyère râpé dès que la viande est tiède.
- Coupez les feuilles de brique en deux.
- Huilez-les puis déposez une bonne cuillère à soupe de mélange d'agneau et fermez en rabattant les bords pour former une petite croquette.
- Enfournez 15 minutes.
- Servez dès la sortie du four.

Remarque:

Accompagnez de la sauce chinoise pour croquettes (DI-295)