

BRICKS D'AGNEAU AU CURRY



Préparation : 15 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 10 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 6 bricks

- 800 g de tranches de gigot d'agneau - 6 feuilles de brick - 3 c.c. de curry en poudre - 1 oignon - 3 tomates - 2 tiges de menthe fraîche - ½ bouquet de persil plat - 2 oeufs - sel, poivre - 150 ml d'huile de friture - ou de pépins de raisin

1. Installez la cuve transparente et le couteau métal. Coupez l'agneau en gros dés et placez-les avec les herbes et l'oignon épluché et coupé grossièrement dans la cuve transparente. Ajoutez le curry, les oeufs, du sel et du poivre et mixez en programme ROBOT jusqu'à obtenir un hachis homogène. Réservez.

2. Dépliez les feuilles de brick face à vous, déposez une ou deux tranches de tomate au centre en les faisant se chevaucher. Ajoutez deux cuillerées à soupe de farce d'agneau et rabattez chaque bord vers le milieu, pour former un carré.

3. Mettez l'huile à chauffer dans une poêle, sans qu'elle fume. Déposez les carrés, côté plié d'abord, dans l'huile chaude et faites-les dorer 5 minutes de chaque côté.

Cook Expert ■

