

Cigares à la marocaine

20 pièces

- 500g d'épaule d'agneau hachée
- 10 feuilles de brick
- 1 oignon,
- 2 gousses d'ail
- 6 brins de persil
- 6 brins de coriandre
- 2 œufs, 1 cuillère à café de poudre de cumin, 1 cuillère à café de poudre de cannelle, huile d'olive, sel et poivre.



■ *En premier, il y a le croustillant de l'enveloppe, ensuite le fondant de la viande, enfin l'explosion de saveur des épices et des herbes, un vrai bonheur.*

Servir : Bien chaud, en apéro ou en entrée, avec un verre de Tavel

Variation

Utilisez de la viande de bœuf. Ajoutez de la poudre de piment de cayenne.

■ Epluchez et écrasez l'ail, épluchez et ciselez finement l'oignon, mettez les dans une poêle avec de l'huile d'olive, et faites les revenir à feu moyen, jusqu'à ce qu'il soit transparents.

■ Ajoutez la viande hachée, la cannelle et le cumin, salez et poivrez, et continuez la cuisson jusqu'à ce que la viande soit bien saisie.

■ Disposez la viande dans un saladier, ajoutez le persil et la coriandre hachés, ainsi que les 2 œufs. Mélangez.

■ Coupez les feuilles bricks en 2 demi-cercles, huilez les des 2 cotés à l'aide d'un pinceau. Placez un peu de garniture à la base du demi-cercle, rabattez les 2 cotés, puis roulez la feuille en serrant légèrement.

■ Passez les cigares à la poêle, en commençant par le côté où se trouve le dernier rabat, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Conseils

Vous pouvez souder les cigares avec du jaune d'œuf si vous souhaitez.

Vous pouvez préparer l'ensemble la veille et les faire réchauffer à la poêle avant de les servir, les cigares retrouveront leur croustillant.