



Collations

Entrées

Snacks à la pâte feuilletée marocaine

Pour 4 personnes.

Ingrédients

- 1 paquet de pâte feuilletée prête à l'emploi
- 300 grammes de boeuf haché
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 poignée de persil
- 1 cuillère à soupe de farine
- 2 cuillères à café poudre de paprika
- 1 cuillère à café ras-el-hanout
- 1 cuillère à café poivre noir
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à soupe d'eau

Le briwat, avec sa pâte filo croustillante fourrée de délicieux poulet ou poisson, est un vrai régal pour les sens. Servi avec une salade rafraîchissante de légumes coupés, comme de la tomate et de l'oignon, c'est une entrée irrésistible pour tout repas.

Méthode de préparation

Mettez le haché dans un plat et ajoutez-y l'ail, toutes les épices, le persil et l'huile d'olive. Mélangez soigneusement la marinade avec le haché et laissez-le bien absorber.

Chauffez un peu d'huile de tournesol dans une poêle et faites revenir les oignons bien dorés en remuant. Ajoutez le haché mariné et faites-le rôtir jusqu'à ce qu'il se brise en petits morceaux.

Cuisez le haché durant 5-8 minutes à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit cuit à point. Retirez le haché de la poêle et laissez refroidir complètement sur une assiette

Déballiez la pâte et coupez des bandes verticales d'environ 10 cm de large. Badigeonnez légèrement une bande de pâte avec du beurre fondu.

Placez une pleine cuillère à soupe de haché dans le coin inférieur de la bande de pâte et pliez la pâte en triangle. Mélangez la farine et l'eau, et utilisez ce mélange pour badigeonner et sceller les bords de la pâte.

Déposez les briwats farcis sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et badigeonnez encore une fois légèrement avec du beurre.

Cuisez les briwats dans un four préchauffé à 200°C durant environ 13-15 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Retirez les briwats du four et laissez-les refroidir quelques minutes avant de les servir. Dégustez ces délicieuses galettes fourrées en entrée ou en collation à tout moment de la journée !

