

LE BRICK à LA VIANDE HACHÉE AU AIRFRYER



Oui! Le brick à la viande hachée au Airfryer est une version plus légère (et plus rapide) du fameux brick frit tunisien ou marocain. Au lieu de le plonger dans l'huile, on le cuit dans l'Airfryer pour obtenir un résultat doré, croustillant à l'extérieur et fondant à l'intérieur, sans excès de gras.

Infos

- **Temps de préparation:** 15 mins
 - **Temps de cuisson:** 20 mins
 - **Portions:** 6
-

Ingredients

- 4 feuilles de brick
- 200 g de viande hachée (bœuf ou agneau)
- 1 petit oignon haché finement
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 c. à café de cumin
- 1 c. à café de paprika
- Sel, poivre
- Persil frais haché
- 4 œufs (optionnel, 1 par brick pour la version traditionnelle)
- Un peu d'huile d'olive ou de tournesol (au pinceau pour dorer)

Préparation

Etape 1

Préparer la farce: Commence par faire revenir l'oignon et l'ail dans une poêle avec un filet d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajoute ensuite la viande hachée et fais-la cuire à feu moyen en l'émiettant bien. Assaisonne avec le cumin, le paprika, le sel et le poivre, puis mélange jusqu'à ce que la viande soit bien dorée. Hors du feu, ajoute le persil haché et laisse la préparation tiédir quelques minutes.

Etape 2

Monter les bricks: Dépose une feuille de brick sur le plan de travail. Place une bonne cuillère de farce au centre, puis, si tu veux la version traditionnelle, casse un œuf par-dessus. Replie ensuite la feuille en triangle ou en carré selon ta préférence, en veillant à bien refermer les bords pour éviter que la garniture ne s'échappe à la cuisson.

Etape 3

Cuire au Airfryer : préchauffer à 180 °C pendant 3 minutes.