

## *Bricks de Viande Hachée Épicée aux Chanterelles*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

### Ingrédients:

- FILET AMERICAIN	300g
- CHANTERELLES EN TUBE	200g
- FROMAGE FRAIS	6 fromages type "Kiri"
- RAS-EL-HANOUT (ÉPICES)	1 c à café
- CORIANDRE EN POUDRE	1/2 c à café
- AIL EN POUDRE	un peu
- PATE BRIQUE OU FILO	6 feuilles
- BEURRE	20g fondu
- CRÈME BALSAMIQUE	1 trait
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Nettoyez les champignons et ensuite faites-les revenir dans de l'huile chaude. Assaisonnez avec un peu d'ail, sel et poivre. Réservez dans un plat creux.
- Dans la même poêle, faites cuire le haché de bœuf dans de l'huile chaude pendant 2 minutes (pas plus). Salez, poivrez puis ajoutez le ras-el-hanout et la poudre de coriandre.
- Placez la viande épicée sur les champignons et mélangez. Laissez refroidir.
- Intégrez ensuite le fromage frais. Salez et poivrez un peu.
- Sur chaque feuille de brique, déposez un peu de mélange de viande épicée et champignons et fermez en forme de chausson rectangulaire. Conservez au frais.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Badigeonnez les chaussons de beurre fondu et enfournez pour 8-10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
- Servez sans attendre accompagné d'un trait de crème de vinaigre balsamique.

