

Bricks d'Agneau aux Carottes et Coriandre

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- GIGOT D'AGNEAU	400g en tranches
- OIGNON(S)	1 petit
- CAROTTE(S)	2
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- CUMIN EN POWDRE	1/2 c à café
- GRUYÈRE RAPÉ	50g
- PATE BRIQUE OU FILO	6 feuilles
- CORIANDRE FRAIS	1 c à soupe ciselée
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez et coupez les carottes en petits dés au coupe-légumes.
- Faites-les cuire 5 minutes au micro-onde sous un film alimentaire.
- Hachez l'agneau au hachoir à viande.
- Emincez l'oignon et l'ail.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Faites revenir le hachis d'agneau avec l'ail et l'oignon émincés.
- Salez, poivrez puis épicez de cumin et ajoutez les carottes précuites. Laissez prendre couleur pendant 3-4 minutes.
- Retirez du feu et ajoutez la coriandre. Laissez tiédir.
- Intégrez le gruyère râpé dès que la viande est tiède.
- Coupez les feuilles de brique en deux.
- Huilez-les puis déposez une bonne cuillère à soupe de mélange d'agneau et fermez en rabattant les bords pour former une petite croquette.
- Enfournez 15 minutes.
- Servez dès la sortie du four.

Remarque:

Accompagnez de la sauce chinoise pour croquettes (DI-295)