



4 personnes



15 min



20 min

1 oignon
2 c. à s. d'huile d'olive
4 feuilles de brick
200 g de viande hachée

50 g de fromage râpé
1 oeuf
1 gousse d'ail hachée
persil
sel et poivre

Boureks au steak haché

Hachez l'oignon, puis faites-le revenir 5 min dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Ajoutez le steak émietté, l'ail haché, le persil, salez et poivrez. Laissez cuire 5min à feu doux. Ajoutez l'oeuf et le fromage, mélangez puis retirez du feu. Laissez refroidir. Trempez une feuille de brick dans un saladier d'eau tiède, puis étalez-la sur un torchon humide. Déposez deux cuillères de farce au milieu. Repliez deux bords arrondis opposés vers l'intérieur et roulez pour enfermer la farce. Répétez jusqu'à épuisement des ingrédients. Faites dorer les boureks 10 minutes à la poêle dans l'huile d'olive restante sur toutes les faces.