

Recette de bricks algériennes à la manière de Lydia Besson

Les bricks ou « bourreks » algériennes se réalisent de différentes manières. Il en existe des salées, sucrées, à base de viande ou de thon, crevettes, etc... Tous les goûts se retrouvent dans ce plat familial traditionnel...

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 Pommes de terre
- 400 g de Viande hachée
- Huile d'olive
- Oignons
- Olives
- Fromage râpé ou 1 portion de *Vache qui Rit*
- Œufs
- Ail
- Harissa ou piment doux (Facultatif)
- Persil
- Poivre
- Sel
- Feuilles de bricks

Recette pour 4 bricks

Dans une casserole, faite cuire les pommes de terre pelées qui terminerons en purée. Parallèlement, faire revenir la viande hachée avec un oignons coupé et assaisonner légèrement.

Ecraser les pommes de terre cuites dans un saladier, ajouter le persil, un peu de sel et de poivre.

Sur une feuille de brick que vous posez sur votre plan de cuisine, commencer par tapisser le milieu de votre purée de pommes de terre, puis apposer la viande hachée par-dessus votre tapis de purée. Puis continuer avec la suite des ingrédients, l'ail frais, les olives coupées en rondelles, le fromage râpé ou une portion de *Vache qui Rit* coupée en morceaux, et casser un œuf au milieu de cette préparation. Saler légèrement et poivrer. A l'aide d'une fourchette, faire une petite trainée d'harissa autour. Enfin, fermer la brick en enveloppant votre farce comme un paquet. Utiliser du jaune d'œuf pour fermer la brick.

Faire chauffer l'huile dans une poêle à feu vif. Faire dorer votre brick de chaque côté.

A déguster avec une petite salade