

Bourek (Algérie)

Ingrédients : (pour 25 petits boureks)

- 700g. De viande hachée
- 25 feuilles de brick (« dioul »)
- fromage « gouda » (pour hamburgers)
- fromage à tartiner (« vache qui rit »)
- 2 oignons
- 1 tête d'ail
- 1 bouquet de persil
- Herbes de Provence, thym
sel, poivre, paprika, cumin



Préparation :

- Faire rissoler les oignons et l'ail émincés, puis les herbes, les épices, le sel, le poivre, enfin la viande hachée.



- Verser la préparation chaude dans un saladier, y intégrer les plaques de fromage « gouda » ; plier en bandes les feuilles de brick (pour un bourek en triangle) et étaler sur un bord le fromage en pâte.



- poser une cuillère de préparation à la viande sur le fromage.
Pier en triangles, enfoncer le bout dans le dernier pli.



- Autre pliage ,en rouleau , à partir d'une feuille pliée en



demi-lune:



- Frire les boureks (dans une friteuse ou dans une poêle, avec beaucoup d'huile)



- Déguster avec les doigts (et de l'essuie-tout).

