

Goulash de viande hachée à l'égyptienne



Ingrédients

- _500 g de viande hachée
 - _1 paquet de feuilles filo (10 feuilles)
 - _2 oignons
 - _2 gousses d'ail
 - _ail semoule
 - _Sel, poivre noir
 - _4 épices, cannelle, paprika doux, cumin, mélange kefta
 - _Beurre
 - _1 œuf et 1 verre de lait
- Facultatif : fromage et olive

Préparation

- 1- Faire revenir à la poêle les oignons hachés avec un peu de sucre + l'ail haché.
- 2- Beurrer le plat allant au four (pour nous un grand plat en verre rectangulaire).
On peut faire fondre le beurre dans un bol pour mieux l'étaler avec le pinceau.
Déposer dans le plat une première feuille filo et la beurrer au pinceau. Renouveler l'étape jusqu'à superposer 5 feuilles beurrées.
- 3- Ajouter la viande hachée dans la poêle avec les oignons.
- 4 – Assaisonner avec poivre, ail semoule, 4 épices, herbes de Provence, épices pour kefta, paprika, cumin et une pointe de cannelle. Goûter et rectifier l'assaisonnement à votre goût !
Mettre la viande dans le plat à four sur les feuilles de filo. Ajouter du persil frais.
Facultatif : ajouter du fromage et des olives.
- 5- Rabattre les bords des feuilles en les beurrant à nouveau. Déposer à nouveau 5 feuilles de filo beurrées sur la viande. Glisser les bords sous la préparation précédente pour bien l'envelopper.
- 6- Couper en diagonale les parts dans les 2 sens.
- 7- Battre l'œuf avec le verre de lait. Poivrer et saler le mélange et le verser sur la préparation.
- 8- Cuire à 180°C jusqu'à ce que le plat soit doré.

Alternative :

Utiliser la préparation (viande, oignons, ail et épices) directement en samoussa en utilisant des feuilles de brick.

Une recette de Mona, animatrice de notre atelier cuisine le samedi 4 décembre au Centre Socio.