

Recette des bricks épinards et boeuf

Ingrédients

Pour la préparation

400g
d'épinards



2 oignons



100 g
de viande de boeuf hachée



10 feuilles de bricks



2 cuillères à soupe
d'huile d'olive



2 cuillères à soupe
de crème fleurette



Sel et Poivre



Temps Total : 20 min

Préparation : 10 min **Cuisson :** 10 min

- 1** - Pelez et émincez les oignons. Dans une poêle, faites suer les oignons avec un peu d'huile d'olive.
- 2** - Ajoutez ensuite les épinards, la viande hachée, le sel et le poivre. Faites cuire le mélange à feu doux et à couvert entre 5 et 10 minutes. Remuez régulièrement.
- 3** - Avant la fin de la cuisson, ajoutez la crème fraîche. Eteindre le feu une dizaine de secondes après. Laissez reposer durant 5 minutes.
- 4** - Découpez les feuilles de brick en deux. Disposez un peu de préparation au bout de chaque feuille. Pliez celles-ci en triangles.
- 5** - Faites cuire les bricks dans une poêle huilée et chaude. Faites cuire chaque côté durant 3 minutes. Servez chaud.