

Recette SALÉE

Nombre de personnes : 4 - Temps de préparation : 20 mn

Cuisson : 3 mn - Difficulté : Moyen



Feuilletés de viande aux légumes

> Préparation

- Émincer les oignons, couper le poivron en julienne, faire cuire sur feu doux avec du sel jusqu'à ce que toute leur eau soit dégagée.
- Ajouter les tomates coupées en rondelles. Quand tous les légumes deviennent bien ramollis, ajouter l'ail, les épices et un filet d'huile d'olive. Réserver dans une assiette.
- Faire revenir la viande hachée dans la même poêle avec le sel, le poivre et un petit oignon émincé.
- Étaler la pâte dans un plat carré ou rectangulaire, disposer d'abord la farce de légumes puis dessus, celle de la viande, et parsemer de fromage.
- Couvrir avec le deuxième rouleau de pâte, préalablement étalé.
- Badigeonner de jaune d'oeuf, parsemer de graines de sésame. Faire des marques carrées sur le dessus.
- Enfourner 20/30 minutes à 180°C.

Ingrédients

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 2 oignons
- 2 à 3 gousses d'ail
- 2 belles tomates
- env. 200g de viande hachée
- 1 poivron
- quelques olives
- sel
- poivre
- curcuma
- mélange d'épices
- fromage rapé
- graines de sésame