

Recette SALÉE

Nombres de personnes : 4 - Temps de préparation : 10 mn
Cuisson : 5 mn - Difficulté : Facile



Cornets d'agneau aux pommes et raisins secs

> Préparation

- Préchauffer le four. Couper les feuilles de brick en deux. Passer un peu d'huile sur les bords à l'aide d'un pinceau. Rouler chaque demi-feuille en forme de cône. Placer un cône de papier sulfurisé à l'intérieur pour garder la forme de cornet à la cuisson. Cuire au four 3 minutes à 180° (th 6).
- Pendant ce temps, poêler la viande à feu vif avec un filet d'huile d'olive et assaisonner. Pendant la cuisson (2 à 3 mn pour une cuisson rosée), ajouter l'oignon et les raisins secs puis réserver. Cuire à part pendant 2 minutes les cubes de pommes, sans assaisonner, pour les garder croquants et colorés.
- Remplir les cônes avec les dés d'agneau et de pomme.

Ingrédients

- 300g d'agneau coupé en petits cubes (épaule ou gigot)
- 4 feuilles de brick
- 2 cuillères à soupe de raisins secs
- 1 gros oignon haché au couteau
- 1 pomme coupée en petits cubes
- huile d'olive et sel.

