

LES DÉLICES à L AGNEAU (BOUCHÉES TRIANGLE)

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/les-delices-a-lagneau-bouchees-triangle/>

On craque pour ces bouchées d'agneau, aux herbes, avec ail et cumin, sublimées par une touche de miel caramélisante

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Hors D'œuvre

Ingrédients

Pour 40 délices

des Feuilles de Brick

*Garniture

450 grammes de Viande d'Agneau

10 grammes de Gousses d'Ail

1 cuillère à café de Cumin

1 Bouquet de Coriandre

40 grammes de Miel

100 grammes de Fromage

1 pincée de Sel

1 pincée de Poivre

*Finition

du Beurre Pour la 'colle'

des Graines de Sésame

Pour 20 délices

des Feuilles de Brick

*Garniture

225 grammes de Viande d'Agneau

5 grammes de Gousses d'Ail

1/2 cuillère à café de Cumin

1 Bouquet de Coriandre

20 grammes de Miel

50 grammes de Fromage

1 pincée de Sel

LES DÉLICIES à L AGNEAU (BOUCHÉES TRIANGLE)

1 pincée de Poivre

*Finition

du Beurre Pour la 'colle'

des Graines de Sésame

Instructions

1. Pour la Viande d'Agneau (450 g), prendre si possible une viande hachée, comme j'ai choisi.
 2. Si votre viande n'est pas hachée, il faudra la passer au hachoir, et en dernier recours, la passer au robot à lame
 3. Cuire la Viande d'Agneau (450 g) avec de l'huile. J'ai démarré la cuisson à froid. Remuer et laisser saisir à feu vif
 4. Remuer, puis une fois que l'eau a sué, ajouter les Gousses d'Ail (10 g) qu'il faudra émincer au préalable
 5. Cuire, en remuant
- Comme je vous l'ai souvent dit, je fait ces cuissons en extérieur afin d'éviter les odeurs dans la maison
- Tout cela sous l'oeil attentif de mon chien Sapic, qui, par l'odeur alléché, me tint à peu près ce langage : Je veux bien tester la cuisson
6. Vient le moment d'assaisonner : Ajouter le Cumin (1 c. à café), le Sel (1 pincée) et le Poivre (1 pincée)
 7. Cuire et remuer
 8. En fin de cuisson, la viande ne doit plus être rosée, mais cuite à point
 9. Filtrer avec un tamis ou une passoire, ou un chinois
 10. Remuer pour bien égoutter, et laisser refroidir à température ambiante pendant 15 minutes ou plus
 11. Verser la viande dans un grand bol, et ajouter le reste des ingrédients:
 12. - Verser le Miel (40 g)
 13. - Verser le Bouquet de Coriandre (1), qu'il faudra émincer finement. Si vous n'aimez pas la coriandre, remplacer par un peu de persil
 14. - Verser le Fromage (100 g)

Au frais

15. Remuer délicatement tout ce petit monde dans le bol
16. Placer au frais, couvert pendant 1 heure ou plus

Triangles

17. On peut passer à la préparation des "bricks". Pour cela, on a besoin de Feuilles de Brick
18. Ce sont des feuilles très fines, que je trouve au rayon surgelés. Elles peuvent être très fragiles, mais leur avantage, c'est qu'elles sont le plus souvent vegan, sans beurre, et donc moins grasses que d'autres pâtes comme la pâte feuilletée

LES DÉLICIES à L AGNEAU (BOUCHÉES TRIANGLE)

19. Les miennes étaient tellement fragiles, que j'ai décidé d'en prendre deux, que j'ai superposées.
20. Découper de longues bandes aux ciseaux, en ajustant leur largeur selon la taille de triangle recherchée : plus grande pour une entrée, plus petite pour une bouchée apéritive
21. Beurrer les bords (et non toute la feuille), au niveau de la découpe. Cela va permettre de "coller" et d'éviter que les triangles ne s'ouvrent à la cuisson. J'utilise du Beurre fondu et un pinceau de cuisine
22. Commencer à replier ces bandes. Ceci va permettre de créer le début d'une "poche" que l'on va remplir
23. Remplir la poche de la farce, avec une cuillère
24. Déposer sur de plan de travail, et plier, la forme de triangle apparait
25. Lorsque vous arrivez vers l'extrémité, imbiber de Beurre fondu, et finir le pliage
26. Le Beurre va servir de "colle"
27. Déposer sur une plaque et beurrer les triangles afin de leur donner une belle coloration à la cuisson
28. Déposer des Graines de Sésame
29. Vous pouvez passer en cuisson aussitôt. Vous pouvez les passer au frais, mais je le déconseille: le jus risque d'imbiber les feuilles de brick

Cuisson

30. Cuire au four, 180 C (Thermostat 6), pendant environ 15 minutes, ou jusqu'à obtenir une belle coloration