

Rghaïfs Galettes feuilletées aux oignons et aux poivrons par Fatéma Hal.



Préparation : 40 min

Cuisson : 45 min

Ingrédients :

- 10 feuilles de brick
- 40 cl d'huile d'arachide
- 2 oignons
- 2 poivrons
- 1/2 cuil. à café de sel
- 1/2 cuil. à café de poivre noir

- Épluchez et coupez les oignons en petits dés. Lavez et coupez les poivrons en petits dés.
- Dans une poêle, versez de l'huile et faites revenir les oignons et les poivrons coupés, le sel et le poivre. Laissez mijoter pendant 15 min.
- Pendant ce temps, prenez vos feuilles de brick. Formez des disques de 5 cm de diamètre. Prenez un peu de farce et garnissez un disque de pâte. Repliez la pâte autour de la farce, placez la farce enveloppée dans sa pâte dans un autre disque et recommencez l'opération une troisième fois en huilant à chaque pliure.
- Aplatissez les rghaïfs farcis et faites-les dorer dans une poêle en fonte huilée quelques minutes de chaque côté, ou faites-les cuire au four 15 mn.