

Petites crêpes aux oignons et aux poivrons par le Chef Fatema Hal.



Ingrédients pour 4 personnes :

- 25 cl d'eau
- 100 cl d'huile d'olive
- 200 g d'oignons
- 500 g de petits morceaux d'agneau désossé
- 1 c. à c. de paprika
- 1 c. à c. de cumin
- 1/2 c. à c. de sel
- 1/2 c. à c. de poivre noir
- 10 feuilles de briques

Préparation

- Dans une casserole, verser de l'huile et faire revenir les oignons pendant 5 mn. Ajouter la viande, les poivrons coupés en très petits morceaux avec les épices, le sel et le poivre. Laisser cuire pendant 15 min en remuant. Votre farce est prête.
- Prendre une feuille de brique, placer la farce au centre et l'envelopper afin de former un rectangle. Recommencer l'opération jusqu'à épuisement de vos feuilles de briques.
- Couvrir la plaque du four avec du papier sulfurisé. Placer les petites crêpes dessus et les mettre au four chaud 15 mn à 200°C.