

Mhancha à la viande hachée

Ingédients pour 7 personnes :

. Pour la farce

- 450 g de viande hachée
- 2 oignons émincés
- 30 g de beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 3 cuillères à soupe de persil ciselé
- 3 cuillères à soupe de coriandre ciselé
- 1/4 cuillère à café de noix de muscade
- 1/4 cuillère à café de cannelle
- 1/2 cuillère à café de gingembre
- 1/2 cuillère à café de piment doux (paprika)
- 1 cuillère à café d'épices Tandoori (facultatif)
- Sel & du poivre
- 1 œuf
- 4 carrés de fromage à tartiner (facultatif)

. Pour le pliage

- 7 grandes feuilles de pâte à filo
- 80 g de Smen ou de beurre

Préparation :

Dans une poêle sur feu doux, faites fondre le beurre avec l'huile puis faites dorer l'oignon émincé.

Ajoutez la viande hachée, les épices, salez et poivrez puis remuez jusqu'à ce que la viande cuise et le liquide soit complètement absorbé.

Retirez du feu puis ajoutez la coriandre et le persil ciselé, l'œuf battu en omelette et le fromage découpé en petits morceaux, laissez refroidir.

Faites fondre les 50 g de beurre.

Déroulez les feuilles de filo en prenant soin de les garder sous un linge propre pour éviter qu'elles se dessèchent.

Sur le plan de travail, déposez une feuille de filo, pliez-la en deux sur la longueur.

Déposez tout au long du bord de la feuille de filo 2 à 2,5 cm de farce.

Roulez la feuille de filo autour de la farce pour obtenir un long boudin.

Enroulez le boudin de Mhancha sur lui-même pour lui donner une forme d'escargot.

Répétez l'opération pour obtenir 7 Mhancha.

Déposez les Mhancha sur un plat allant au four chemisé de papier cuisson, badigeonnez-les de smen ou de beurre fondu.

Faites cuire les Mhancha dans un four préchauffé à 190° C pendant environ 20 à 25 minutes jusqu'à ce qu'elles prennent une belle couleur dorée.