



Salon BON – 2^{ème} édition
Villejuif (94) – 21 & 22 octobre 2017

BRIOUATES DE VIANDE HACHÉE

Ingrédients :

- 20 feuilles de brick
- 60g de champignons de Paris
- 4 carottes
- 2 poireaux
- 2 gousses d'ail
- 120g de vermicelle de riz
- 500 g de viande hachée
- 1 cuillère à café de 5 épices
- 1 peu de sauce Nuoc Mâm
- Sel et Poivre
- 50 cl d'huile d'arachide pour la friture



Préparation :

Etape 1

- ☞ Lavez et émincez les champignons de Paris
- ☞ Epluchez les carottes, les poireaux, les gousses d'ail et émincez-les finement.
- ☞ Placez les vermicelles de riz dans un bol, arrosez-les d'eau chaude et laissez-les reposer 4 minutes, puis les égoutter.
- ☞ Mélangez tous les ingrédients de la farce : légumes, viande hachée, vermicelle, nuoc mâm et 5 épices. Salez et poivrez.

Etape 2

- ☞ Coupez les feuilles de brick en lamelles.
- ☞ Déposez un peu de farce sur le bords de la feuille de brick et replier les bords. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.
- ☞ Chauffez l'huile d'arachide dans une casserole à 180°C, plongez délicatement les briouates par petite quantité et laissez cuire 3 ou 4 minutes de chaque côté, puis déposez sur un papier absorbant.
- ☞ Servez aussitôt accompagné de coriandre fraîche, de quelques feuilles de salade et sauce soja.



Chef Rachid SOUID
Restaurant le Millau
7 rue du Rendez-vous – 75012 Paris