



LA BELLE VIE

## Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

# Bricks au bœuf à la japonaise

 Pour 2 personnes

 Très facile

 23 min

**7.62€** La portion (prix indicatif)



Une recette de bricks japonisante.

Vous aurez besoin dans cette recette d'1 càs de sucre (non inclus)

et si vous voulez booster le goût nippon, de l'huile de sésame.

2 options pour les cuire, au four ou à la friteuse (prévoir l'huile de cuisson).

## Les ingrédients

- **300 g** de Viande de boeuf hachée
- **1 pièce** de Oignon jaune
- **4 pièce** de Cébette
- **2 c à s** de Vin blanc sec (pour cuisiner)
- **2 c à s** de Mirin
- **3 c à s** de Sauce soja salée
- **6 feuille** de Feuille de brick

## Étapes de préparation



**Préparation** : 15 min



**Cuisson** : 8 min



**Attente** : 0 min

## La préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C en chaleur tournante, ou alors préchauffez la friteuse à 180°C.
- 2 Épluchez et coupez un oignon en petits dés.  
Faites chauffer une poêle à feu fort puis faites cuire 300 g de bœuf à 75 %.

Facultatif : ajoutez de la matière grasse pour cuire le bœuf.

- 3 Ajoutez les oignons et 1 càs de sucre dans la poêle. Faites cuire à feu moyen pendant 3 min.

- 4 Déglacez la viande avec 2 càs de vin blanc, 2 càs de mirin et 3 càs de sauce soja. Mélangez pour répartir la sauce.  
Faites cuire  $\approx 1$  min jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide.  
Attention de ne pas trop cuire au risque de rendre les bricks trop sèches !
- 5 Arrêtez le feu puis ajoutez 4 oignons nouveaux coupés en petites rondelles (utilisez des ciseaux, c'est beaucoup plus simple).  
Passez au montage.

## Le montage

- 6 Pour chaque brick, procédez comme ceci, en gardant en tête que vous devrez obtenir 12 bricks avec la farce :  
badigeonnez de l'huile sur toute la feuille de brick  
à  $\frac{1}{3}$  de la brick, ajoutez 2 càs de farce et étalez-la en un rectangle de la longueur de votre majeur  
repliez les bords droit et gauche de la brick sur la farce  
roulez la brick (en partant du bas) pour former un cigare
- 7 Pour la cuisson au four : placez les bricks sur une plaque de four recouverte d'un papier sulfurisé.  
Enfournez env. 6-8 minutes ou jusqu'à ce que les bricks soient dorées.  
Pour la cuisson à la friteuse : faites cuire les bricks directement dans l'huile chaude.  
Comptez entre 5 et 7 minutes de cuisson.  
La farce des bricks étant déjà cuite, la cuisson sert simplement à dorer les bricks.
- 8 Servez les bricks avec de la sauce de soja, de la sauce pour nems ou de la sauce pour rouleaux de printemps.