



## BRICKS BOEUF OIGNON

Pour 2 personnes — Préparation : 20 min. — Cuisson : 10 min.

### Ingrédients :

- 2 Burgers à l'Oignon ISLA DELICE
- 6 feuilles de brick
- Huile d'olive

### Préparation :

- Préchauffez votre four à 200°C (th.7)
  - Faites revenir les Burgers à l'oignon dans un poêle anti adhésive, sans ajout de matière grasse, en ne cessant de mélanger afin d'obtenir une farce de viande hachée. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.
  - Découpez chaque feuille de brick en demi lune.
  - Etalez sur chacune d'entre elle un peu d'huile d'olive au
  - Pliez-la en deux, dans le sens de la longueur. Etalez une cuil. de farce sur un des côtés, puis refermez la feuille en triangle. Si le triangle ne tient pas, aidez-vous d'un cure dents.
  - Répétez l'opération avec toutes les feuilles. Placez les triangles sur le plaque du four, préalablement recouverte de papier sulfurisé.
  - Enfourez pour environ 10 minutes, jusqu'à ce que les triangles soient