Mes boureks à la viande hachée

Ingrédients : *pour 40 boureks*

- **1 kg de viande hachée**
- **2 oignons moyens**
- **4 paquets de feuilles de brick**
- **2 oeufs**
- **200 g de gruyère râpé**
- **persil (facultatif)**
- **1 cas d'huile**
- **sel, poivre noir, cannelle**

Préparation :

Mixer les oignons avec le persil et les oeufs. Mélanger les à la viande hachée. Assaisonner.

Faire cuire la viande dans une poêle contenant 1 cuillère à soupe d'huile.

Mettre dans un saladier et laisser refroidir un peu. Il faut que la viande soit tiède car sinon les feuilles de brick vont se briser pendant la confection. Jeter éventuellement le jus rendu par la cuisson car cela aussi mouille la feuille de brick.

Une fois la viande refroidie, prendre le paquet de feuilles de brick. Nous allons passer au pliage de la feuille de brick en rectangle.

Séparer la première feuille de son papier sulfurisé.

Mettre une voir deux cuillères à soupe de farce dans le fond de la feuille, au milieu. Parsemer de gruyère râpé.

Replier chaque extrêmités vers le milieu.

Nous arrivons au passage délicat. Replier le fond de la feuille de brick tout en l'enroulant assez serré afin de le faire fin.

Enrouler jusqu'au bout et placer le bourek dans une assiette, la pliure côté assiette afin qu'il ne se déroule pas.

Procéder ainsi jusqu'à épuisement de la viande et des feuilles.

Faire cuire dans une poêle contenant 2 cuillères à soupe d'huile. L'huile doit être chaude quand vous y mettez les boureks afin que ceux-ci n'absorbent pas trop d'huile.

Retirer une fois qu'ils sont dorés et les placer dans un papier absorbant afin d'éliminer le surplus d'huile.

Servir chaud accompagné de rondelles de citrons.

Bon appétit, saha ftorkoum !