



Bourek annabi à la viande hachée et œuf coulant

<https://cuisinezavec djouza.fr/bourek-annabi-brick-de-viande-hachee-oeuf/>

Aujourd'hui, je vous propose une spécialité de l'Est Algérien (Annaba), **bourek annabi**, une brick pliée en carré garnie de viande hachée à laquelle on intègre un œuf coulant (ou non selon les goûts), ce qui la caractérise.

Les bricks sont une des entrées chaudes incontournables de nos tables du Ramadan, on en prépare de toutes sortes et tous genres : aux légumes, à la viande, au poisson, au fromage, avec des dyouls feuille de brick maison, pâte filo, ou pâte maison laadjine, en bourek, samoussa : C'est la pochette surprise sur votre table puisqu'on découvre ses ingrédients en mordant dedans. On essaie le plus souvent de varier les farces pour d'un bon apport journalier de vitamines.

Lorsque l'on découpe la brick, on doit avoir le jaune d'œuf coulant. S'il est trop cuit, elle reste excellente. Cette bourek reste une de mes favorites, bien relevée, savoureuse et parfumée. Vous pouvez les accommoder des ingrédients que vous aimez sachant que personne ne critiquera vue l'heure à laquelle on va manger.

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Quels ingrédients pour faire des bricks annabi

- 3 pommes de terre moyennes écrasées en purée
- 250 g de viande de bœuf hachée
- Un oignon finement émincé
- 1 gousse d'ail
- 4 œufs (1 par brick)
- Fromage râpé
- Persil haché
- Coriandre hachée
- Piment vert frais ou piment chili en poudre
- Sel, poivre, muscade, **cannelle**, gingembre
- Fromage râpé ou en portion au choix
- 4 feuilles de brick

Préparation

1. Faire cuire les pommes de terre épluchées dans de l'eau salée.
2. Écrasez à la fourchette, salez poivrez, et ajoutez un peu de noix de muscade.
3. Divisez l'oignon émincé en conservant une moitié pour la farce.
4. Dans une poêle, mettre la viande hachée, la moitié de l'oignon émincé, l'ail écrasé, 1/2 cuillère à thé de **cannelle**, de gingembre en poudre, de piment, sel, poivre.
5. Mélangez bien et ajoutez la valeur de 150 ml d'eau.
6. Laissez cuire jusqu'à réduction complète de l'eau.
7. La viande doit être bien sèche. Réservez.
8. Une fois refroidie, rajoutez l'oignon émincé mis de côté au début de la recette, le fromage râpé, etc..
9. Préparez une feuille de brick
10. Étalez une bonne cuillère à soupe de purée de pommes de terre, déposez la farce de viande.
11. Faire un creux au centre et casser un œuf.
12. Plier en rabattant chaque côté vers l'intérieur pour former un carré.
13. Mettre à cuire la brick dans une huile de friture chaude et non brûlante.
14. Laissez dorer la première face, retournez et laissez cuire la seconde.
15. Retirer et déposer sur du papier absorbant.

Cannelle de Ceylan – Cannelier de Ceylan – *Cinnamomum verum*

<https://fr.puressentiel.com/cannelle-de-ceylan> ;

<http://www.arom-age.info/pages/Cannelle-5855197.html>



Originaire de l'actuel Sri Lanka, il appartient à la famille des Lauracées. Ses feuilles sont longues et brillantes ; ses petites fleurs rondes donnent des baies d'un bleu foncé.

La cannelle est, avec la myrrhe, l'un des aromates que le Livre des Rois réserve au parfum destiné au Grand Prêtre et à l'Arche. Le Seigneur dit : « Prends huit cents sicles de cannelle. Tu en feras une huile d'onction sainte, un mélange odoriférant comme en compose le parfumeur. » On faisait venir la cannelle d'Inde, où les Grecs avaient fondé un comptoir, non loin de l'actuelle ville de Karachi. On prélevait tous les deux ans l'écorce des jeunes pousses du cannelier. Elle s'enroulait sur elle-même en séchant et formait alors des cylindres. L'aromate était exporté en copeaux, en poudre, ou sous la forme des « petites cannes » qui ont donné son nom à l'arbre. « Une racine et une feuille sont très prisées dans l'Inde. Elles sont brûlantes au goût et hors de pair à l'odorat. Le reste de la plante est « sans emploi », écrit Pline dans son Histoire naturelle. Les Grecs et les Romains l'utilisaient surtout comme aphrodisiaque et, accessoirement, comme désinfectant. La cannelle, comme beaucoup d'épices, apparaît en France au retour des croisés. Avec le gingembre, elle parfume le vin sucré dit « hypocras ». En cuisine, sa saveur délicate, à la fois épicée et sucrée, entre dans de très nombreuses recettes, du pain d'épice au riz au lait.