



## Phillo au boeuf sauce harissa



Image peut varier selon disponibilité des ingrédients du moment.

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES



### ACCOMPAGNEMENT

Céleri et carottes

### À SE PROCURER

Huile d'olive, beurre, sel et poivre

### INGRÉDIENTS

500 g de boeuf haché  
1 paquet de feuille de filo  
2 gousses d'ail  
1 tige de menthe, hachée finement  
1 tige de persil et 1 de origan  
1 oignon  
80 ml de coulis de tomate  
1 branche de céleri  
150 g de carottes  
30 ml de harissa  
150 ml de yogourt grec  
1 citron  
1 épice pour viande

### INSTRUCTIONS

Préchauffer le four à 400.

Hacher finement la menthe, le persil, l'origan, l'oignon, 1 tige de céleri et l'ail. Peler et râper la carotte. Couper le restant de céleri en morceaux.

Dans une poêle, à feu moyen, dorer le boeuf dans l'huile. Ajouter les herbes, l'ail, l'oignon, 1/2 de la carotte et le céleri haché. Assaisonner avec l'épice, sel et poivre. Cuire pendant 5 minutes.

Incorporer 1/2 de harissa et le coulis de tomate. Laisser mijoter pendant 15 minutes et refroidir.

Étaler les feuilles de pâte filo dans le sens de la longueur et couper en 2. Badigeonner les bords de beurre fondu, déposer un peu de garniture à l'une des extrémités et rouler les feuilles pour obtenir des cigares (Faites vite pour que la pâte ne sèche pas). Enduire les cigares de beurre et déposer dans un plat allant au four. Cuire 15 à 20 minutes.

Mélanger le yogourt, le restant de l'harissa et le jus de citron.

Monter les assiettes en répartissant les cigares de boeuf, les céleris en morceaux et les carottes râpées. Servir avec la sauce.

### TEMPS

15

### RÉSULTAT

4



au jour le jour

*bon appétit*