



## Nems Agneau, poivron, courgette

Viande

Nombre de personnes : 6

### Ingrédients

- 1 paquet de feuilles de filo,
- 1 courgette, 4 carottes, 1 poivron rouge, raisins secs ½ bol
- 800 gr côtes 1<sup>ère</sup> d'agneau,
- 2 gousses d'ail, 1 échalote, 1 oignon,
- Sel de Guérande, poivre, 1 cuillère à soupe de cumin,
- Persil plat,
- 1 œuf, huile d'olive

### Préparation : 40 minutes

#### La veille :

- Mettre à tremper les raisins secs dans de l'eau tiède où l'on a fait infuser du thé,
- Préparer le poivron : le mettre dans un four très chaud, puis lorsqu'il prend une couleur brune le sortir pour le mettre dans un sac en plastique, lorsqu'il est refroidi, l'éplucher et réserver jusqu'au lendemain dans le réfrigérateur,
- Hacher l'oignon, réserver,
- Hacher la viande d'agneau, l'ail, l'échalote, persil, le poivron puis ajouter l'œuf entier, sel et poivre généreusement ajouter le cumin, réserver cette farce au frais,
- Eplucher les carottes et la courgette, les râper,
- Faire chauffer de l'huile dans une sauteuse et faire rapidement revenir la viande d'agneau hachée, réserver,
- Puis dans la même sauteuse, cuire les légumes râpées ainsi qu'une partie des raisins secs durant 10 minutes en remuant régulièrement,
- En fin de cuisson, mélanger la viande et les légumes cuisinés,
- Faire fondre un peu de beurre au micro-onde,
- Préchauffer le four à 180°C,
- Préparer une feuille de papier sulfurisé assez grande pour finaliser la préparation,
- Sortir les feuilles de filo du réfrigérateur, Les découper 2 dans le sens de la longueur (j'ai mis 3 épaisseurs de feuilles), les beurrer **légèrement** avec un pinceau
- Déposer sur la pâte l'équivalent d'une cuillère à soupe de farce cuite, puis rouler la pâte afin d'enrober la farce.
- Disposer dans un plat à four, cuire les nems environ 20 minutes à 180°C (surveiller la cuisson). Servir avec une semoule de couscous...

