

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

BRIOUATES AU CONFIT DE CANARD



Pour 20 briouates
Préparation : 30 min
Cuisson : 10 min

Ingrédients :

- 1 paquet de feuilles de brick
- 250 g de pommes de terre
- 2 cuisses de confit de canard
- 1/2 cuillère à café de cumin
- 10 g de beurre ramolli
- Sel et poivre

Préparation :

Pelez et lavez les pommes de terre, coupez-les en gros morceaux. Faites-les cuire 20 mn à l'eau bouillante salée. Egouttez-les et écrasez-les avec le beurre et le cumin pour obtenir un purée. Egouttez le confit. Otez la peau des cuisses. Effilochez la chair du canard en éliminant les os. Façonnez les briouates. Prendre 1/2 feuille dans le sens de la longueur, rabattre les côtés vers le centre pour obtenir une bande rectangulaire, placez une cuillère à café de purée de pomme de terre en premier puis au dessus une cuillère à café de chair du canard confit à l'une des extrémités, puis replier pour former un triangle en veillant à bien enfermer la farce ([pliage en photo](#)). Coller l'extrémité à l'oeuf et faites frire dans de l'huile bien chaude. Servir avec une salade verte.