

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

BRICK A L'INDIENNE



Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients :

- 4 feuilles de brick
- 400 g de filet de poulet
- 2 échalotes hachées
- 1 cuillère à soupe de curry
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- Poivre
- Sel

Préparation :

Dans un saladier, mettez les filets de poulet coupés en dés, les échalotes hachées, le sel et toutes les épices.

Malaxez bien le tout.

Faites fondre le beurre dans une poêle et faites cuire la viande 10 à 15 minutes. Ajoutez la crème fraîche épaisse puis laissez mijoter 3 minutes. Laisser complètement refroidir.

Préchauffez le four à 180°.



Prenez une feuille de brick, badigeonnez-la de beurre fondu à l'aide d'un pinceau. Disposez la farce au centre d'une feuille et rabattez les deux côtés de façon à former une sorte d'enveloppe. Retournez le pliage et faites une entaille en forme de croix à l'aide de ciseaux. Disposez les bricks farcis sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Faites cuire pendant 15 min jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée. Servir aussitôt avec une salade.

www.paprikas.fr