

Les soirs de Ramadan il faut varier au maximum les menus sous peine de se lasser... La table est composée de multiple petits plats où chacun picore ça et là toutes sortes de saveurs qui éveillent les papilles et le palais.

Aujourd'hui je vous propose des bricks forestières au poulet et aux champignons.



La recette pour 10 bricks:

- 1 blanc de poulet
- 1 oignon
- 10cl de crème liquide
- 1/2 bouquet de coriandre
- une dizaine de champignons de Paris
- sel, poivre
- 1/2 càc de colombo
- 3 poignées de mélange céréalié (graines de soja concassées, riz thaï, lentilles)
- 10 feuilles de brick
- 1 oeuf

Émincer l'oignon en rondelles très fines et les faire revenir dans une sauteuse avec un peu

d'huile.

Pendant ce temps, couper le blanc de poulet en petits morceaux.

Dès que l'oignon est translucide, ajouter le poulet et le faire dorer.

Incorporer les champignons en lamelles et poursuivre la cuisson à couvert pendant 10min.

Ajouter la crème, la coriandre, le colombo, le sel et le poivre.

Continuer la cuisson jusqu'à épaissement de la sauce.

Cuire le mélange céréalier dans une eau salée puis l'incorporer au poulet.

Cela doit former une sorte de pâte un peu compact avec très peu de sauce résiduelle.

Étaler une feuille de brick sur le plan de travail puis la garnir avec 3-4 càs de farce. Refermer celle-ci puis la badigeonner d'oeuf.

Procéder ainsi avec le reste de la farce.

Enfourner à 200°C pendant 10 min puis 5 min à chaleur tournante.

Astuces: *les feuilles de brick accepte mal un second passage au four, elles craquellent. Par contre je vous déconseille le réchauffage au four micro-onde car cela ramolli considérablement la pâte.*

Conclusion, cuisez vos bricks au dernier moment!!