

Les bricks de poulet à ma façon

Les ingrédients pour 14 bricks

7 feuilles de bricks
1 cuisse de poulet rôti ou un blanc
1 blanc de poireau
65 g de petits lardons fumés
1 oignon
1 bol de sauce béchamel
Poudre de curry
Beurre

Faire cuire dans du beurre sans prendre couleur le blanc de poireau émincé et l'oignon haché. Faire dorer à sec les lardons. Couper en petits dés la chair de la cuisse de poulet ou le blanc de poulet. Préparer la béchamel et lui ajouter le curry en poudre suivant son goût plus ou moins relevé. On doit sentir le curry mais ne pas masquer le parfum des autres ingrédients.

Mélanger béchamel, lardons, poulet et poireau. Goûter et rectifier l'assaisonnement. Prendre les feuilles de brick, les badigeonner de beurre fondu et les couper en deux. Replier en deux dans la longueur les demi-feuilles. Mettre un peu de farce et façonner en triangle. Disposer les bricks sur une plaque à four et cuire à 180–200° jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Servir avec une salade de votre choix.

Péché de gourmandise
<http://pechedegourmand.canalblog.com>