

Paprikas

E-mail : paprikasblog@yahoo.fr - Site web / Blog : <https://paprikas.fr/>

Brick au poulet et aux herbes

Pour 4 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 15 min

Ingrédients :

10 feuilles de brick
250 g de blanc de poulet
1 oignon haché
85 g d'olives cuisine noires dénoyautées
2 gousses d'ail hachées
2 cuillères à soupe de persil haché
2 cuillères à soupe de ciboulette ciselée
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de curcuma
Sel et poivre

Préparation :

Coupez les blancs de poulet en petits dés.

Egouttez les olives et coupez-les en dés.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faites revenir l'oignon haché pendant 3 minutes.

Ajoutez les dés de poulet, le curcuma, l'ail haché, le persil, la ciboulette, le poivre et une pincée de sel. Mélangez et cuisez sur feu doux pendant 10 minutes. Ajoutez les dés d'olives et laissez mijoter 5 minutes de plus. Laissez refroidir.

Façonnez les bricks en triangle : Prenez 1/2 feuille dans le sens de la longueur, rabattez les côtés vers le centre pour obtenir une bande rectangulaire, placez une cuillère à soupe de farce à l'une des extrémités puis repliez pour former un triangle en veillant à bien enfermer la farce. Collez l'extrémité avec un œuf battu ou un mélange de farine et eau si besoin. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la farce.

Cuisson friture : Faites frire les bricks des deux côtés dans une huile bien chaude.

Cuisson au four : Badigeonnez les bricks de beurre fondu. Préchauffez le four à 200°C. Mettez les bricks dans le four et laissez cuire 15 minutes en les retournant à mi-cuisson pour avoir une couleur dorée sur les deux faces.