

BRICKS AU POULET ET AUX POIVRONS

La cuisine de Laëty la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients : (16 Bricks)

- 8 Feuilles de brick > 550g Blanc de Poulet
- 1/2 Poivrons rouge > 1/2 Poivrons vert
- 300g Crème fraîche 15% > 1CS Curry en poudre
- 1CS Huile d'Olive + 2 CS pour la cuisson
- Sel + Poivre

Recette :

- > Couper le poulet en tout petits morceaux
- > Assaisonner sel + poivre
- > Couper les poivrons en tout petits morceaux
- > Emincer l'oignon > Mettre l'huile dans une sauteuse
- > Faire revenir l'oignon et les poivrons
- > Rajouter les morceaux de poulet
- > Dorer 5 min en mélangeant régulièrement
- > Rajouter la crème fraîche et le curry
- > Mélanger et Mijoter > Couper les feuilles de brick en 2
- > Garnir les feuilles de brick et procéder au pliage
(voir photo du pliage)
- > Badigeonner au pinceau les bricks
- > Dorer 2 min les bricks de chaque côté dans une poêle huilée