

Brick au poulet au curry et fromage



Délices du jour vous propose une recette de **brick** au **poulet**, **fromage** et **curry**.

Nombre de personnes:

6

Difficulté:

Difficile

Temps de préparation:

1h

Temps de cuisson:

20 min

Ingrédients :

500 g de blanc de poulet

- 5 tranches de fromage fondu
- curry
- 2 cuillères à soupe d'huile
- sel

- 1 paquet de feuilles de brick

Recette

Commencer par laver le blanc de poulet, le couper en petits dés et le mettre dans une sauteuse avec une cuillère à soupe d'huile.

Ajouter le curry selon les goûts de chacun, saler très peu car le fromage l'est déjà.



Une fois le poulet cuit, mettre le fromage fondu, bien mélanger et arrêter la cuisson. Laisser refroidir.



Couper les feuilles de brick en deux.



Rabattre le bord vers le centre.



Placer la farce sur le coin gauche de la brick.



Ramener le bout comme sur la photo.



Rabattre à chaque fois en formant un triangle.





Dans une poêle avec de l'huile bien chaude, faire frire les bricks de chaque côté.

Une fois les bricks bien dorées, les égoutter et les mettre sur du papier absorbant pour retirer l'excès d'huile.

Bon appétit.

