



INGRÉDIENTS

- 1 kg d'escalope de dinde
- 2 oignons
- 50 g d'huile d'olive
- 2 grosses pommes de terre
- 1 paquet de feuilles de brick
- 50 g d'huile de tournesol
- persil plat
- 1/4 de càc de sel, poivre, cumin, curcuma, gingembre,
- 1 pincée de cannelle
- 1 kub or
-



BRICKS AUX POULET



By Binta®

PRÉPARATION

- 01** Coupez l'escalope de dinde en petits carrés ainsi que les oignons. Dans votre faitout préchauffez 50 g d'huile d'olive puis ajoutez la viande, les oignons et les épices. Cuire à feu moyen 5 à 7 minutes puis cuire à feu doux.
- 02** Éplucher les pommes de terre et coupez-les grossièrement. Faites-les bouillir 15 à 20 minutes à feu moyen. Une fois les pommes de terre cuites écrasez-les de manière à obtenir une purée.
Une fois que le mélange d'escalope est cuit, ajoutez les pommes de terre et mélangez le tout. Corrigez l'assaisonnement si nécessaire puis réservez le tout dans un saladier.
- 03** Coupez les feuilles de brick en deux. Sur une feuille de brick placez une cuillère à soupe de votre farce puis pliez de manière à obtenir un triangle.
- 04** Préchauffez l'huile de tournesol ou de colza et faites cuire les bricks à feu moyen 2 à 3 minutes de chaque côté.

À servir chaud !

