

Bricks de Volaille, Pommes de Terre et Chèvre Frais

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- FILET(S) DE POULET	400g (ou dinde)
- OIGNON(S) ROUGE(S)	½
- POMME(S) DE TERRE	300g cuites
- EPICE POUR POULET	
- PAPRIKA	
- CUMIN EN POUDRE	
- CURCUMA	
- CORIANDRE FRAIS	
- PATE BRIQUE OU FILO	5-7
- CRÈME FRAICHE EPAISSE	2 c à soupe
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	75g frais
- SALADE(S) FRISEE(E)	qq. feuilles
- ANANAS	4 tranches
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez les filets de volaille en petites lanières.
- Emincez l'oignon.
- Taillez les pommes de terre en petits dés.
- Dans une grande poêle huilée, faites revenir les lanières de volaille avec l'oignon. Ajoutez les épices pour poulet, paprika, curcuma et cumin. Salez et poivrez.
- Incorporez les dés de pommes de terre et remuez.
- Liez le tout avec la crème fraîche et le fromage de chèvre. Rectifiez l'assaisonnement et ajoutez la coriandre. Laissez refroidir un peu.
- Egouttez et épongez les tranches d'ananas. Coupez-les en petits dés.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Sur chaque feuille de brique, répartissez un peu de mélange volaille-pdt-épices, ciselez par-dessus un peu de frisée et ajoutez quelques dés d'ananas.
- Roulez en forme de gros cigare en rabattant les bords.
- Déposez sur un plat allant au four. Huilez légèrement le sommet de chaque rouleau.
- Enfournes pour 15 minutes.
- A la sortie du four, coupez les rouleaux en deux et servez aussitôt.