

Bricks de Dinde au Fromage

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PÂTE BRIQUE OU FILO	6 feuilles
- FILET(S) DE DINDE	250g
- OIGNON(S)	1 petit
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- RAS-EL-HANOUT (ÉPICES)	1 c à soupe
- OEUF(S)	1
- CRÈME FRAÎCHE	10 cl
- GRUYÈRE RÂPÉ	75 - 80g
- CORIANDRE FRAIS	
- CAROTTE(S)	1-2
- CHOU BLANC	1/8
- BEURRE DE CUISSON	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Râpez finement les carottes et le chou. Salez et poivrez puis mélangez.
- Emincez finement l'oignon.
- Coupez les filets de dinde en petits dés.
- Faites revenir le tout dans un peu d'huile chaude. Salez et poivrez.
- Incorporez alors le ras-el-hanout, la coriandre ciselée ainsi que la crème. Retirez du feu.
- Intégrez ensuite l'œuf battu et le gruyère râpé. Laissez refroidir.
- Faites fondre un peu de beurre.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Badigeonnez les feuilles de pâte filo avec celui-ci puis déposez un peu de salade de chou-carottes. Surmontez le tout avec la volaille cuite au fromage.
- Fermez la croquette en serrant bien et en rabattant les bords.
- Déposez sur du papier sulfurisé d'une plaque de cuisson allant au four.
- Enfournez pour 20-30 minutes afin que la feuille de brique se colore et croustille.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Pour 6 croquettes