

Bricks de Poulet au Gruyère

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PÂTE BRIQUE OU FILO	4
- ESCALOPE(S) DE POULET	200g
- OIGNON(S)	1/2
- ÉPICE POUR POULET	
- CURRY EN POUDRE	1/2 c à café
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	1 c à soupe
- GRUYÈRE RÂPÉ	50g
- CORIANDRE FRAIS	
- OEUF(S)	1
- BEURRE	fondu
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez finement l'oignon.
- Coupez le poulet en petits dés.
- Faites revenir le tout dans du beurre chaud. Ajoutez les épices pour poulet, salez et poivrez.
- Lorsque les dés de poulet sont presque cuits, retirez du feu et intégrez le curry, la crème, le gruyère et la coriandre. Mélangez.
- Battez l'œuf et intégrez-le également.
- Faites fondre un peu de beurre au micro-onde.
- Préchauffez le four à 190-200°C.
- Badigeonnez les feuilles de brique avec le beurre fondu puis déposez un peu de mélange au poulet-fromage et formez une croquette en rabattant les bords.
- Déposez-les sur une plaque de cuisson munie de papier sulfurisé.
- Enfournez pour 12-14 minutes.
- Servez dès la sortie du four.



Remarque:

Accompagnez de salade verte.