

Samoussa de poulet au curry & poireaux



www.audalacuisine.com

✓ Ingrédients

(pour un 6 personnes) :

- 8 feuilles de bricks
- 1 oignon
- 4 blancs de poireaux
- 2 blancs de poulet
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à café de curry
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre



✓ Préparation :

Épluchez et émincez finement l'oignon et les poireaux. Dans une sauteuse, faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Ajoutez les oignons et les poireaux, salez, poivrez et faites cuire à feu doux pendant 15 minutes. Réservez.

Découpez les blancs de poulet en cubes. Dans un saladier, battez le jaune d'œuf avec le curry. Ajoutez les morceaux de poulet, salez, poivrez et mélangez. Faites chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle et faites dorer le poulet. Lorsque les morceaux sont bien colorés, retournez-les.

En fin de cuisson, ajoutez la crème fraîche et mélangez. Réservez.

Préchauffez le four à 180°C.

Découpez les feuilles de bricks en deux. Plier les 1/2 feuilles en deux dans le sens de la longueur. Vous obtenez ainsi un rectangle de 4 cm de haut sur 25 de long. A 2 cm du bord, déposez 2 à 3 petits morceaux de poulet et par dessus une cuillère à café de poireaux.

Rabattez le coin supérieur droit qui dépasse, puis formez votre triangle en rabattant votre préparation successivement vers le haut, puis vers le bas. Badigeonnez les triangles avec l'huile d'olive restante à l'aide d'un pinceau.

Déposez les triangles sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfournez pour 15 minutes.

www.audalacuisine.com