

## Bricks de poulet et pommes de terre



Plat **Facile**

**Pour** : 5 personnes

**Préparation** : 25 mn

**Cuisson** : 30 mn

*Dégustez bien chaud avec une salade (type roquette).*

Recette proposée par : Hervé Lecompte

### Ingrédients

- 10 feuilles de brick
- 300 g de poulet cuit
- 300 g de pommes de terre cuites
- 6 petits poireaux (blancs)
- 6 oeufs + 1 jaune d'oeuf pour dorer
- huile
- ras el hanout
- curcuma
- 1 branche de coriandre
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Faites cuire 3 oeufs durs dans une petite casserole d'eau bouillante.
- 2 Hachez les échalotes, les poireaux et l'ail. Faites-les revenir à feu doux dans une poêle avec un filet d'huile et le poulet coupé en dés, le tout pendant 5 minutes. Laissez refroidir.
- 3 Coupez les oeufs durs en petits carrés et écrasez les pommes de terre cuites.
- 4 Dans un saladier, battez 3 oeufs crus, puis ajoutez-y les échalotes, les poireaux et l'ail. Assaisonnez de sel, de poivre, d'1 pincée de ras el hanout et de curcuma. Déposez également la tige et les feuilles de la coriandre. Mélangez intimement l'ensemble des ingrédients et rectifiez l'assaisonnement selon votre goût.
- 5 Humidifiez un torchon propre, placez les feuilles de brick pour les assouplir et répartissez la préparation dans les feuilles de brick. Pliez en deux. Rabattez les côtés pour former un triangle et badigeonnez le dessus de jaune d'oeuf.
- 6 Enfournez à 200°C pendant 15 à 20 minutes.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

