

Briouates au poulet



Ingrédients pour une vingtaine de briouates:

- 10 feuilles de brick
- 300g de filets de poulet
- 125g d'oignons
- 125g d'échalotes
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel
- 1/2 cuil à café de poivre
- 1 cuil à café de paprika doux
- 1 cuil à café de cumin
- 1 cuil à café de coriandre en poudre
- 1 cuil à café d'ail haché
- 1 cuil à café de coriandre fraîche hachée
- un peu de beurre fondu
- 1 bain de friture

Préparation:

- Farce:

Peler et hacher les échalotes et les oignons.

Hacher les blancs de poulet au hachoir.

Dans une poêle, faire chauffer de l'huile d'olive et y faire fondre les oignons et les échalotes. Ajouter le poulet et continuer à faire revenir le tout en remuant sans cesse à feu assez vif. Incorporer le sel, le poivre, le cumin, le paprika, la coriandre en poudre et l'ail haché et laisser revenir encore quelques minutes. Ajouter enfin la coriandre fraîche. Laisser tiédir hors du feu.

- Pliage des briouates: (voir le tuto sur toquentete, [ici](#))

Sortir les feuilles de brick et les badigeonner de beurre fondu à l'aide d'un pinceau.

Couper les feuilles de brick en 2 avec un couteau.

Plier la demi feuille en 2 dans la longueur en faisant adhérer les 2 parties l'une sur l'autre afin d'obtenir une bande.

Déposer une cuillère de farce à l'extrémité de la bande et rabattre celle-ci sur la farce afin d'obtenir l'amorce d'un triangle.

Du bout des doigts, rabattre le triangle, tout en maintenant la farce, sur le côté de la farce. Ainsi de suite pour arriver au bout de la bande.

Terminer en coupant l'extrémité de la bande aux ciseaux si besoin.

- Cuisson:

Faire chauffer l'huile de friture dans une poêle creuse et y faire dorer les briouates 2 minutes de chaque côté.

Servir les briouates avec un assortiment de crudités, des petites salades marocaines, salade de tomates à la marocaine,...etc



