

Samoussas au poulet et au curry

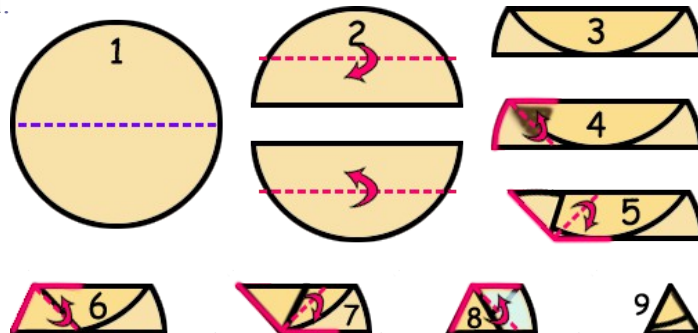
pour environ 10 samoussas

Ingrédients :

- 5 feuilles de brick
- 160 g de poulet (environ deux filets)
- 20 cl de crème fraîche semi-épaisse
- 1 cuillère à soupe de curry
- 1 oignon
- huile d'olive
- sel, poivre

Recette :

1. Émincer l'oignon et le poulet.
2. Dans une poêle, les faire dorer dans une cuillère à soupe d'huile d'olive jusqu'à que l'oignon soit ramolli.
3. Ajouter la crème fraîche et mélanger.
4. Rajouter le curry, le sel et le poivre, puis bien mélanger.
5. Vous devez obtenir une garniture assez homogène.
6. Couper les feuilles de brick en deux de sorte à obtenir des demi-cercles. (étape 2)
7. Rabattre le côté du cercle sur l'autre pour obtenir un rectangle. (étape 3)
8. Mettre une cuillère à soupe de garniture sur les feuilles de brick. (étape 4)
9. Plier le samoussa.



10. Préchauffer le four à 210C°
11. Faire cuire les samoussas pendant 10 min, ils doivent être juste dorés.

