

Triangles au poulet

CUISIMAGES

Réf :
6508

Type :
Amuse-
bouches

Préparation :
30 min
Repos:

Cuisson :
15 +5 min

Coût :
  

Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 12 triangles

- 2 escalopes de poulet (250 g)
- 6 feuilles de brick
- 1 oignon
- 1 cuillère à café de gingembre
- 1 cuillère à café de coriandre
- 1 cuillère à café de curry
- 1 cuillère à café de maïzena
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de sel



Pelez et coupez finement l'oignon. Faites le dorer dans une poêle avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.



Coupez la viande en petits dés et ajoutez la dans la poêle avec l'oignon.



Ajoutez le gingembre et arrosez avec 100 ml d'eau. Mélangez à l'aide d'une spatule en bois et laissez mijoter pendant 10 min.

Concassez la coriandre et ajoutez la à la viande, ainsi que la maïzena et le curry.

Ajoutez 50 ml d'eau et laissez mijoter 5 min encore, tout en remuant de temps à autre.

Coupez les feuilles de brick en 2.

Pour former les triangles, pliez d'abord la demi feuille de brick en 2, le côté arrondi rejoignant le côté droit.



Déposez 1 cuillère à soupe de poulet sur l'un des côtés de la feuille de brick, en prenant soin de laisser un espace de forme triangle non recouvert de viande.

Ramenez cet espace de feuille triangle sur la viande, et joignez les bords (bords du bas, sur la photo).

Une fois le triangle formé, soulevez la masse en maintenant la viande à l'intérieur, et pliez à nouveau en continuant à bien joindre les bords.

Continuez à plier encore une fois.

Badigeonnez le reste de feuille avec de l'eau pour coller les bords afin que le triangle de poulet garde sa forme. Passez les triangles à la poêle dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive pendant 4 min de chaque côté.

Vous pouvez les congeler puis les réchauffer au four préchauffé à 150°C pendant 15 min.



Conseils Variante Vins

Une fois dorés à la poêle, déposez les triangles de poulet sur du papier absorbant.

Bordeaux