

Briouate au poulet

Ingrédients :(pour 2 personnes)

Oignon

Persil

1 pincée de gingembre

1 pincée de piment doux

Sel poivre

Ail

Feuilles de brick

Champignons

Blanc de poulet

1 œuf



Préparation :

Couper l'oignon en petit morceaux, l'ail, et le blanc de poulet. Faire revenir avec de l'huile d'olive. Ajouter le persil, le sel et le poivre puis une pincée de gingembre et une pincée de piment doux.

Ajouter de l'eau et laisser cuire à feu doux.

Quand le poulet est cuit ajouter un œuf. Bien mélanger et laisser refroidir.

Découper la feuille de brick en 3 rubans assez larges.

Déposer un ruban sur le plan de travail. Sur le côté le plus haut, déposer deux cuillerées à soupe de farce. Plier en donnant une forme triangulaire, puis continuer de plier la Briouate, une fois à gauche une fois à droite en veillant à lui garder sa forme triangulaire.

Couper l'excédent de feuille, badigeonner l'extrémité avec le blanc d'œuf et essayer de la faire entrer dans le dernier pli de la Briouate pour bien fermer.

Faire revenir à la poêle dans de l'huile très chaude. Faire dorer de chaque côté et servez !!!!