

# Bricks au poulet

Il me restait deux blancs de poulet cuit donc, pour changer des [bricks à la viande](#) de bœuf, j'en ai fait au poulet. On s'est régalé, la prochaine fois j'en ferai plus.



## **Ingrédients:** *(pour 20 bricks)*

1 paquet de 10 feuilles de bricks

2 blancs de poulet cuit avec du curcuma

1 gros oignon

2 cs d'huile d'olive + un peu pour dorer

1/4 de bouquet de coriandre (ou déjà coupée surgelée)

6 portions de Kiri

1/2 cc de cumin

1/4 cc de curcuma

Sel et poivre

### **Préparation:**

1- Mixer grossièrement le poulet cuit. Au Thermomix, 2 pulsions Turbo. Réserver.



2- Mixer ensuite l'oignon. Le faire revenir 8 min/100°C/Vit 2 sans le gobelet.



3- Ajouter le poulet, les épices, le sel et le poivre et mélanger 5 sec/Sens Inverse/Vit 2.



4- Couper le Kiri en morceaux et le mélanger au poulet avec les feuilles de coriandre hachées ou ciselées. Au Thermomix 20 sec/Sens Inverse/Vit 2.



5- Préchauffer le four à 200°C.

Couper les feuilles de bricks en deux, replier le côté arrondi vers l'autre bord pour obtenir un rectangle. Mettre une belle cuillère à café de farce en bas du rectangle et replier en remontant de façon à former un triangle. Poser les triangles sur une plaque recouverte d'une toile Silpat ou de papier cuisson.





Dorer les bricks au pinceau avec de l'huile d'olive.



Enfourner pour 15 min à surveiller.





[cestmeilleurfaitmaison.fr](http://cestmeilleurfaitmaison.fr)