Samoussas au poulet, curry et coriandre

Des triangles croustillants de feuilles de brick fourrés d'un hachis de poulet parfumé au curry. Cuits au four ou frits, ils régalent à l'apéritif.

6 personnes	30 min préparation	20 min cuisson	50 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 300 g de blancs de poulet
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à soupe de huile
- 2 c. à café de curry
- 1 c. à soupe de coriandre
- 1 c. à café de sel
- 8 feuille de feuilles de brick
- 30 g de beurre fondu

Préparation

1. Hacher l'oignon et l'ail avec l'huile.
   5 sec / vitesse 5
2. Faire revenir avec le curry.
   3 min / 100°C / vitesse 1
3. Ajouter le poulet en morceaux et le sel puis hacher.
   5 sec / vitesse 5
4. Cuire la farce et ajouter la coriandre.
   8 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
5. Couper les feuilles de brick en bandes, garnir et plier en triangles.
6. Badigeonner de beurre fondu et cuire 20 minutes à 190°C.

Le conseil de Tiha
Couvre les feuilles de brick d'un torchon humide pendant que tu travailles, elles se déchirent moins.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur ; congélation possible avant cuisson.