

Brick au poulet, fromage et oeuf coulant

Difficulté : Facile

Ingredients pour 2 personnes :

3 escalopes de poulet (ou dinde)

1 pincée d'herbes de Provence

1 gousse d'ail

1 pincée de cumin

80 g fromage rape

3 à 4 pommes de terre moyenne

Sel & poivre

2 oeufs

4 feuilles de bricks

5 cuil à soupe d'huile

Préparation :

Faites cuire les pommes de terre dans l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres

Faites chauffer une poêle et y faire cuire les escalopes de poulet avec 1 noisette de beurre. Salez.

Ajoutez les herbes de Provence, l'ail & le cumin et bien faire revenir avec les escalopes.

Placez la viande tiédie dans le bol d'un mixeur et mixez rapidement le tout et réservez.

Dès que les pommes de terre sont cuites, épluchez-les et écrasez-les correctement.

Ajoutez la viande à la purée et mettez un peu de fromage rape et bien mélanger le tout, rectifiez la préparation si nécessaire

Déposez 2 feuilles de brick l'une sur l'autre, sur une assiette et déposez 3 à 4 cuil à soupe de purée au centre puis creuser légèrement au centre

Placez le jaune d'oeuf au centre du puits (vous pouvez garder les blancs pour une autre recette)

Remettez un peu de fromage rape, puis rabattez la partie supérieure de la brick vers le centre, puis la partie inférieure, puis le côté droit en dessous terminez par le côté gauche sous le droit.
Vous obtiendrez de beaux carrés.

Versez 4 ou 5 cuil à soupe d'huile d'olive dans la poêle, faites chauffer rapidement et déposez les bricks au poulet

Faites-les dorer rapidement sur feu moyen en rajoutant au fur et à mesure de l'huile si il n'y en a plus.

Retournez-les et faites-les cuire rapidement du côté de l'oeuf afin qu'il reste coulant (20 à 30 secondes environ sur feu moyen)

Déposez-les sur du papier absorbant et déposez un peu de fleur de sel par dessus

Accompagnez d'une bonne salade

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!