

Brick au poulet, fromage et oeuf coulant

Difficulte : Facile

Ingredients pour 2 personnes :	
3 escalopes de poulet (ou dinde)	3 a 4 pommes de terre moyenne
1 pincee d'herbes de Provence	Sel & poivre
1 gousse d'ail	2 oeufs
1 pincee de cumin	4 feuilles de bricks
80 g fromage rape	5 cuil a soupe d'huile

Preparation :

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

Faites chauffer une poele 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 tie die dans le bol d'un mixeur et mixez rapidement le tout et reservez.

Des que les pommes de terre sont cuites, epluchez-les et ecrasez-les correctement.

Ajoutez la viande a la puree et mettre un peu de fromage rape et bien melanger le tous, rectifiez la preparation si necessaire

Deposez 2 feuilles de brick l'une sur l'autre , sur une assiette et deposez 3 a 4 cuil a soupe de puree au centre puis creuser legerement au centre

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

Remettre un peu de fromage rape, puis rabatsez la partie superieur de la brick vers le centre, puis la partie inferieur, puis le cote droit en dessous terminez par le cote gauche sous le droit.
Vous obtiendrez de beaux carres.

Versez 4 ou 5 cuil a soupe d'huile d'olive dans la poele, faites chauffer rapidement et deposez les bricks au poulet

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

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

Deposez-les sur du papier absorbant et deposez un peu de fleur de sel par dessus

Accompagnez d'une bonne salade

Vous reste plus qu'a passer a table

Bon appetit a toutes & tous !!