

# Brick au poulet, pomme de terre et carotte

Ingrédients pour 2 personnes :

4 feuilles de brick

2 blancs de poulet

1 carotte

1 pomme de terre moyenne

1 oignon

1 cuil à soupe de crème fraîche épaisse

Sel & poivre

Huile

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min

Cuisson : 10 min

Préparation :

Epluchez et coupez l'oignon assez finement. Réservez.

Epluchez et coupez les légumes en petit cube.  
Faites les blanchir dans une eau bouillante salée quelques minutes.  
Egouttez les.

Mixez le poulet ou coupez le en petit cube.

Dans un poêle, faites chauffer un peu d'huile  
et y faire colorer l'oignon.

Ajoutez la carotte puis la pomme de terre, mélangez le tout,  
laissez cuire 10 min.

Ajoutez le poulet, assaisonnez selon vos goûts.

En fin de cuisson ajoutez la cuillère de crème fraîche  
et bien mélanger.

Une fois le tout cuit, laissez refroidir.

Superposez 2 feuilles de brick et y déposer de la préparation.  
Fermez les en rabattant chaque côté vers le centre.

Faites chauffer une poêle avec un peu d'huile et faites  
y cuire les bricks, attention c'est assez rapide.

Accompagnez d'une bonne salade

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!