



CLUB D'OENOLOGIE ET DE GASTRONOMIE

Samoussas au poulet



Ingédients

Pour 6 samoussas
(2 personnes)

- 2 escalopes de poulet
- une carotte
- 2 échalotes ou un oignon
- 6 feuilles de bricks carrées
- curry
- sel
- huile d'olive
- huile de tournesol
- 1 jaune d'oeuf

Préparation



- Émincer finement le poulet et l'assaisonner avec du sel et du curry.

- Couper la carotte et l'oignon/l'échalote en fines lamelles



- Faire chauffer l'huile d'olive, faire suer l'échalote/l'oignon, puis faire dorer le poulet, et enfin ajouter les carottes

- Plier la feuille de brick de la façon indiquée:



- Mettre la farce à l'extrémité de la pâte et former un triangle (un peu technique). Utiliser le jaune d'oeuf pour coller la pâte.
- Enfin, les faire frire dans de l'huile de tournesol jusqu'à ce qu'ils soient dorés.



IL N'Y A PLUS QU'A DÉGUSTER!



ah_table_by_artfact



Ah.table by artfact