



Cuisine et
dépendances

Roulé de feuilles de brick farci au poulet



*J'avais véritablement craqué sur la photo de la recette originale : [les mhanchettes au poulet/béchamel](#) du blog *Dattes et miel*, qui est une véritable mine d'or pour les recettes algériennes (mais pas que !).*

C'est une technique originale -et très belle- de plier les feuilles de brick. Cela ne demande pas plus de temps que les autres pliages. Cette recette a aussi l'avantage de recycler les restes (ici du poulet mais on pourrait aussi bien varier la garniture). Bref, je retiens l'idée pour un tas de déclinaisons qui ne tarderont pas à venir !

Ingrédients (pour 4 bricks) :

- 200 g de blanc de poulet cuit
- 4 feuilles de brick
- 100g de carottes (là aussi j'avais pris un reste de carottes râpées - non assaisonnées)
- 1 petit oignon
- 1 grand verre de sauce béchamel ([j'utilise cette recette](#))
- une poignée de fromage râpé
- un jaune d'œuf
- coriandre fraîche (ou persil), sel, poivre

- facultatif : graines de sésame

Préparation :

Faire précuire l'oignon émincé quelques minutes. Si vous râpez les carottes, il est inutile de les cuire, sinon, les passer à la poêle avec l'oignon.

Confectionner la sauce béchamel ([voir ici](#)).

Préchauffer le four th. 6 (180°C).

Mélanger le poulet haché, les carottes, l'oignon, la sauce béchamel, le fromage râpé et les fines herbes. Saler, poivrer.

Couper chaque feuille de brick en 2 parties égales. Faire chevaucher les feuilles 2 par 2. Mettre un cordon de farce à 1 cm du bord. Rouler la feuille autour de la farce : on obtient un rouleau . L'enrouler ensuite sur lui-même comme un serpent. Enfoncer un cure dents pour maintenir le tout.

Si vous avez sauté une étape , vous avez la recette en détails [ici](#).

Disposer chaque roulé sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Dorer au jaune d'œuf et parsemer de graines de sésame.

Enfourner et laisser colorer 15 à 20 min.

Déguster chaud, avec une salade verte.

Le 23 Juin 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/06/23/index.html>