

Brick de poulet rôti épicé et feta de Cyril Lignac

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 blancs de filets de rôtis coupés en petits cubes (ça peut être le reste du poulet du dimanche)
- 1 oignon épluché et ciselé
- ¼ de botte de menthe effeuillée et ciselée
- ¼ de botte de coriandre effeuillée et ciselée
- 100g de sauce tomate très réduite (ça peut être aussi du concassé de tomates ou du concentré de tomates)
- pincée de curry en poudre (on peut remplacer par du ras-el-hanout, du cumin...)
- 200g de feta coupée en petits cubes (on peut remplacer par n'importe quel fromage cremeux)
- 20g de raisins secs et gonflés à l'eau chaude
- 4 feuilles de brick pour les faire maison, c'est [ici](#)
- 2 blancs d'œufs
- huile d'olive
- sel fin et poivre du moulin

Ce qui est bien avec cette recette, c'est qu'on peut utiliser tous les restes qu'on a dans le frigo (rôti, légumes...), cette recette peut être transformée en végétarienne.

Préparation des herbes au companion

Mettre les herbes dans le bol du companion muni de l'ultrablade et pulvériser en turbo 10s racler et recommencer si besoin (si vous utilisez des herbes que vous avez congelées comme moi, il faut les mettre congelée dans le robot et mixer avant que ça décongèle, il faut être rapide). Réserver dans une assiette.

Préparation des oignons

Dans une poêle ou une casserole chaude, verser un trait d'huile d'olive et l'oignon émincé, saler, poivrer et ajouter du piment d'Espelette. Laisser cuire quelques minutes puis ajouter le poulet effiloché ou en petits dés et laisser cuire en caramélisant légèrement.

Préparation des oignons au companion

Pulvériser l'oignon, turbo 10 s toujours avec l'ultrablade.

Remplacer l'ultrablade par le mélangeur et racler, ajouter de l'huile d'olive du sel, du poivre (et du piment d'Espelette) et lancer le programme Slow cook, mijoté P1 à 130° pour 5 min. Ajouter le poulet (moi je le mixe 10s vitesse 10 avec l'ultrablade) et lancer 5 min à 95° vitesse 3.

Mélanger ensuite la préparation avec la sauce tomate (bien réduite) et le curry. Garder de la sauce tomate au curry de côté.

Ajouter les raisins gonflés et les herbes après la cuisson (car on ne veut pas que la menthe cuise)

Assaisonner de sel fin.

Prendre les ronds de feuilles de bricks et couper les bords qui sont un peu secs.

Découper des lanières de feuilles de brick de 5 à 6 cm de large.

Badigeonner de blanc d'oeuf, bien tartiner (théoriquement c'est du beurre fondu, mais on a décidé d'alléger aujourd'hui) puis déposer la farce avec des petits cubes de feta (facultatif), refermer selon la technique des samossas (en triangle).

Dans une poêle chaude, verser un peu d'huile et colorer les bricks sur chaque face pour qu'elles soient bien croustillantes. Servir dans les assiettes avec la sauce tomate, des feuilles de salades, de la feta.... Assaisonner si besoin.