



MINIS PASTILLAS DE POULET



Pour 6 personnes : 500g de blancs de poulet bio, QS de feuilles de brick, 3 oignons blancs émincés, 1 belle gousse d'ail hachée, 200g de tomates fraîches mondées et coupées en minis dés, 1 ou 2 cc de curry doux, 10cl de lait de coco, 1 bouquet de coriandre, quelques zestes de cumbava, un peu de gingembre frais râpé, huile d'olive et /ou beurre fondu, sel, poivre. 50g d'amandes mondées, 50g de sucre en poudre, cannelle de Ceylan finement broyée, sucre glace, jaune d'œuf pour la dorure.

A l'avance préparation de la garniture et dressage : Coupez le poulet en minis dés réguliers. Faites revenir les oignons et l'ail à l'huile d'olive, ajoutez les dés de poulet puis les dés de tomates, le curry et le lait de coco. Assaisonnez et laissez mijoter à feu doux et à couvert 10 à 15 min. Ajoutez la coriandre et les zestes de cumbava en fin de cuisson. Laissez refroidir.

Faites frire les amandes mondées dans un peu d'huile neutre, égouttez-les, laissez-les refroidir, concassez-les grossièrement et mélangez-les avec le sucre et la cannelle. Cette étape est facultative, mais essayez si vous aimez le sucré salé.

Selon la taille désirée pour vos bouchées vous pouvez utiliser des moules en Flexipan à mini_muffins ou à muffins. Beurrez ou huilez au pinceau vos feuilles de brick. Pour les minis coupez les feuilles de brick en 4 pour les muffins normaux coupez les feuilles en 2. Insérez-les dans les empreintes et garnissez les avec un peu de la préparation au poulet. Repliez une partie de la feuille et ajoutez si c'est votre choix un peu du mélange aux amandes. Refermez la bouchée et dorez-la au jaune d'œuf. Saupoudrez éventuellement d'un peu de sucre glace de curry et de cannelle. Maintenez le tout à l'aide d'une pique en bois.

Pour le service : Chauffez le four à 200°, et enfournez 8 à 10 min selon la taille de vos bouchées.

