

# **CUISINE**

# **TUNISIENNE**



**VOTRE RECETTE**

**FEUILLETÉS AU POULET**

**TUNISIA CUISINE**  
[www.TunisiaCuisine.com](http://www.TunisiaCuisine.com)

## Feuilletés au poulet

Complexité: Facile

Préparation : 15 mn

Cuisson : 25 mn

Repos : 0 mn

Nombre de personne : 4

### Ingrédients :

500 gr de viande de poulet coupé en fines morceaux

30 feuilles de brick

1 pomme de terre râpée

2 carottes râpés

1 oignon émincé

2 gousses d'ail écrasé

2 cuillères de soupe d'huile d'olive

1 œuf battu

100g de riz

1 œuf dur

1/2 bouquet de coriandre et de persil hachés

4 feuilles de menthe

sel et poivre

Epices: 1 cuillère à café de piment doux, curcuma, cumin, sel et poivre

### Préparation :

Faire chauffer l'huile, ajouter l'oignon émincé et l'ail écrasé, les épices et les légumes râpés. Laisser cuire en remuant une dizaine de minutes.

Puis ajouter le poulet émietté, la coriandre et le persil. Mélanger bien et laisser sur le feu pendant quelques minutes puis retirer, ajouter l'œuf dur coupé en morceaux et laisser refroidir.

Découper les feuilles de brick en 3 parties et mettre une cuillerée à soupe de mélange au centre et replier les bords. Dorer les feuilles avec l'œuf battu et mettre au four pendant 15 min.