

Samoussa au poulet à la Moutarde au Piment d'Espelette

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 20

Ingrédients :

- 1 paquet de feuilles de bricks
- 2 escalopes de poulet
- 2 c. à s. de crème fraîche 15 %
- 2 c. à s. de Moutarde au Piment d'Espelette
- 1 pincée de sel
- 1 œuf entier
- 100 g d'emmental



Étapes :

- Couper les escalopes en morceaux et les faire cuire à la poêle avec un peu de matière grasse. Hacher le poulet grossièrement.
- Mettre l'ensemble des ingrédients dans le bol de votre robot muni d'une lame, mixer 2 à 3 minutes.
- Couper les ronds de feuilles de bricks en 2. Garnir les feuilles.
- Cuire 20 à 30 minutes au four à 200 °C.