

Pastilla au poulet, mozzarella

Badigeonner les feuilles de brick avec du beurre fondu.

Au centre, y disposer le poulet cuit, coupé en petits dés. Ajouter la mozzarella coupée en petits dés, de l'oignon ou de l'échalote ciselée, des épices et du gruyère. Plier le tout.

Cuire dans une poêle avec du beurre, côté plié en premier, quelques secondes jusqu'à coloration. Retourner et colorer l'autre côté. Finir au four.

Servir très vite pour que la feuille de brick garde son craquant.

Vous pouvez adapter la recette avec les produits que vous avez au réfrigérateur.