
Mini pastilla au poulet Par hanane.com



Une des recettes réalisée lors de l'atelier Maggi.

Mini pastillas au poulet

1 paquet de feuilles de brick

4 escalopes de poulet

4 échalotes

Des olives vertes

2 poivrons rouges

3 jambon de poulet

De l'huile d'olive

Du beurre

Du gruyère râpé

Du poivre

Un cœur de bouillon Maggi (volaille

ou ail persil)

Découper le poulet et les poivrons en petits dés.

Faire revenir les échalotes coupées finement dans un filet d'huile d'olive, ajouter les poivrons, le poulet, une pincée de poivre.

Mélanger et laisser cuire pendant 10 minutes, ajouter le cœur de bouillon puis prolonger la cuisson pendant 3 minutes.

Une fois le poulet cuit, retirer du feu et laisser refroidir.

Découper des petits disques de feuilles de brick, les badigeonner de beurre fondu puis foncer des moules à tartelettes en mettant 2 disques (**il est important de mettre 2 disques pour les tartelettes se tiennent bien après la cuisson**) dans chaque empreinte. Foncer à l'aide d'un fonceur ([ici clic](#))

Disposer au fond du jambon de poulet la garniture préalablement préparée et du gruyère râpé.

Enfin découper le reste de feuille de brick en tagliatelles et décorer les pastillas.

Mettre à cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 15 à 20 minutes environ.

Bon ap ;)