

SAMOSSAS DE POULET À LA BERCE



Ingédients pour 4 personnes

Ingédient	Quantité
Feuilles de brick	10
Berce commune	
Blanc de poulet	150 gr
crème fraîche	200 ml
Curry	1 c. à c.
Cumin	1 c. à c.
Coriandre	0 Quantité souhaitée (Facultatif)
Sel, poivre	

Préparation

1. Nettoyer et blanchir la berce. Cuire à la poêle les blancs de poulets avec la berce et la crème. Ajouter, curry, poivre, crème, cumin, coriandre. Rouler les feuilles de bricks en samosas. Cuire à la friteuse (180°C).