



Samoussas de poulet au safran.

Préparation 30 mn
6 personnes

Temps de cuisson 5 minutes
Thermostat 6 (180°C)

Ingrédients :

2 blancs de poulet
1 oignon
1 carotte
4 branches de persil
1 noisette de beurre
1 pincée de sucre en poudre
1 verre d'eau
Sel poivre
6 feuilles de Brick
20 filaments de safran de
Touraine

Préparation :

Cuire les blancs de poulet et les émincer.
Cuire l'oignon émincé dans une casserole avec l'eau,
le beurre, le sel et le sucre, jusqu'à évaporation totale.
Dans un récipient, ajouter le poulet émincé, l'oignon cuit,
le persil, la carotte émincée et le safran. Saler, poivrer.
Etaler la farce sur une feuille de Brick beurrée et plier en
triangle afin de maintenir la farce.
passer au four et servir sur un lit de salade.

Accompagner votre plat d'un verre de Saint Nicolas de Bourgueil