



Aumônières de dinde et pommes

Ingrédients

(Pour 4 aumônières)

- 2 escalopes de dinde
- 2 pommes
- 5 feuilles de brick
- 2 noix de beurre
- sel et poivre gris
- coriande hachée

Épluchez les pommes, enlever les pépins et coupez-les en petits cubes.

Faites fondre une noix de beurre avec un peu de sel dans une poêle et faites cuire vos pommes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres (mais avoir d'avoir une compote !). Salez, poivrez, et réservez dans un saladier.

Coupez vos deux escalopes en petits morceaux (à peu près comme les pommes) et faites-les revenir dans un peu d'huile. Salez, poivrez et les ajoutez dans le saladier. Ajoutez la coriandre et adaptez l'assaisonnement si besoin. Mélangez bien.

Faites fondre la deuxième noix de beurre et partagez une feuille de brick en 4, puis découpez un cercle dans chaque quart. Ces 4 cercles serviront à doubler le fond des aumônières, sans quoi vous ne pourrez les soulever sans que tout sorte par en dessous une fois passé au four.

Prenez la première feuille de brick et badigeonnez-la (pas trop) de beurre fondu. Doublez le fond et garnissez du mélange dinde/pommes. Formez de petites aumônières et attachez les à l'aide de ficelle alimentaire ou de cure-dents (plus compliqué, mais ça marche aussi, la preuve en photo !). Répétez l'opération 3 fois.

Enfournez environ 10mn à 180°C (four préchauffé), pas trop près du haut du four.

Bon appétit ! :)