

Feuilletés au curry

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 20 min

Ingrédients

2 rouleaux de pâte feuilletée
75 g de poulet haché
100 g de purée de pommes de terre
½ oignon
3 gousses d'ail
1 c à c de gingembre frais haché
1 piment rouge
2 c à s de curry
4 c à s de coriandre fraîche hachée
1 œuf battu
1 c à s d'huile
Sel et poivre

Recette

Faire revenir l'oignon, l'ail, le gingembre et le piment hachés 2 à 3 min à feu moyen. Ajouter le curry et le poulet, poursuivre la cuisson à feu vif 4 à 5 min.

Transférer la préparation dans un saladier, y ajouter la purée de pommes de terre et la coriandre, saler, poivrer et mélanger.

Découper des disques de 7cm à l'aide d'un emporte pièce. Déposer une grosse cuillère de la préparation. Badigeonner le bord des disques avec l'œuf battu, puis replier les en 2 afin de former des chaussons. Coller les bords en appuyant dessus avec les dents d'une fourchette.

Déposer les feuilletés sur une plaque allant au four recouverte d'un papier sulfurisé et faire cuire 15 à 20 min au four préchauffé à 220°C.

Servir en apéro ou en plat accompagnés d'une salade.

Vous pouvez remplacer le poulet par du jambon et la purée de pommes de terre par de la purée de courge.