

## Triangles de brick au caviar d'aubergine, poulet et feta



Préparation : 20 mn

Cuisson : 1 h 20 mn

Les ingrédients pour 24 pièces :

2 aubergines moyennes

Le jus d'1/2 citron

1 bocal de tomates séchées à l'huile

200 g de feta

3 escalopes de poulet

1/2 bouquet de coriandre

3c à s d'huile d'olive

12 feuilles de brick

Beurre fondu pour les feuilles de brick

Sel et poivre du moulin

Piquer les aubergines avec la pointe d'un couteau, les poser dans un plat à four et les mettre cuire à four préchauffé à 200° pendant 1 h.

Les laisser refroidir, les couper en 2 et récupérer la chair avec une cuillère. La mettre dans un saladier avec le jus de citron, sel et poivre. Mélanger délicatement.

Égoutter les tomates séchées et les concasser grossièrement avec un couteau ( j'utilise des ciseaux c'est plus pratique ). Émietter la feta, ciseler la coriandre lavée et essorée.

Dans une poêle, dans un peu d'huile d'olive ( j'ai utilisé l'huile des tomates séchées ), cuire le escalopes de poulet 5 mn de chaque côté. Les égoutter et les couper en dés.

Incorporer au caviar d'aubergine les tomates séchées, la feta, la coriandre et le poulet en dés. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Couper les feuilles de brick en 2, les badigeonner de beurre fondu, replier le bord arrondi, déposer un peu de farce en haut de la bande obtenue et replier en triangle. Pour vous aider voici un lien [ICI](#) .

Déposer les triangles obtenus sur une plaque antiadhésive ou une feuille silicone et cuire à four préchauffé à 200° pendant 20 mn environ ( à adapter en fonction du four ) jusqu'à ce que les triangles soient dorés.

Vous pouvez préparer les bricks à l'avance et les réchauffer au four. Dans ce cas-là ne pas trop les cuire lors de la première cuisson.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>