

## BRICK AU POULET, POMMES, OIGNONS VERTS, MAYONNAISE AU PESTO

PRÉPARATION : 10 MIN | CUISSON : 10 MIN | PORTIONS : 4

### Ingrédients

15 ml (1 c. à s.) de beurre  
1 petite pomme, épluchée et coupée en petits dés  
1 petit oignon, coupé en petits dés  
250 ml (1 t.) poulet cuit effiloché  
85 ml (1/3 t.) d'oignons verts, finement ciselés  
4 feuilles de brick ou pâte phyllo  
4 jaunes d'œuf, séparés, entiers  
250 ml (1 t.) d'huile à frire  
60 ml (4 c. à s.) de mayonnaise  
30 ml (2 c. à s.) de votre pesto préféré

### Préparation

Dans une poêle, faire fondre le beurre et faire dorer les oignons. À la mi-cuisson, ajouter les pommes et faire revenir jusqu'à la cuisson complète des oignons et retirer du feu. Dans un bol, mélanger le poulet avec le mélange d'oignons et de pommes et ajouter les oignons verts. Réserver.

Sur un comptoir fariné, étaler quatre feuilles de brick et badigeonner les contours de la pâte d'un œuf battu. Replier légèrement le contour pour former un carré. Dans un coin extrême des carrés, répartir la préparation de poulet et faire un petit creux au centre de la préparation pour pouvoir ajouter le jaune d'œuf. Rabattre le coin extrême opposé afin de refermer la pâte et former un triangle parfait.

Utiliser le dos d'une cuillère pour bien sceller les côtés. Dans un petit bol, mélanger la mayonnaise et le pesto et réserver. Dans une poêle assez haute, faire chauffer l'huile et frire légèrement les feuilles de brick une à une. Éponger sur un papier absorbant. Servir chaud avec un peu de mayonnaise au pesto. Faire attention pour ne pas trop frire le brick afin que l'œuf demeure coulant.

