

Rolls

Préparation : 1h

Cuisson : 20 min

Pièces : 60

Ingrédients :

- 500 g de poulet
- 3 carottes
- 100 g de choux
- 3 pommes de terre
- 2 piments vert
- 3 oignons
- ¾ gousses d'ail
- 1 cuil. à café de garam masala (cannelle, cardamome, fenouil, girofle, coriandre, cumin, muscade, poivre noir)
- 20g de gingembre frais
- 1 paquet de feuilles de brick
- safran
- 2 jaune d'oeufs
- 50g de chapelure
- sel, huile

Préparation :

Couper les légumes finement en lanières ainsi que le poulet.

Faire revenir dans un filet d'huile oignons, piments, gingembre, ail écrasées hâchés préalablement.

Rajouter la viande puis les légumes. Saler et ajouter le safran et la poudre de garam massala. Faire cuire jusqu'à obtention d'une farce (sans sauce, sans eau).

Remplir les feuilles de briques et les plier pour obtenir des gros nems. Les tremper dans le jaune d'œuf et la chapelure.

Faire Frire.

Suggestion :

On peut mettre du piment en poudre à la place du frais ou pas du tout suivant les goûts.