

Croustillants champignons & abats de volaille

Pour 6 rouleaux

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients :

3 feuilles de briques

100 g de pieds de champignons de Paris

Abats d'une pintade : cœur, gésier, foie

1 petite échalote

75 g de ricotta

Du persil

Huile d'olive, sel, poivre

Étapes de la recette :

1. Nettoyer les pieds de champignons et les couper en petits dés.
2. Couper les abats en petits morceaux.
3. Éplucher, laver et ciseler l'échalote, puis la faire revenir dans un peu d'huile.
4. Ajouter les morceaux d'abats et les faire revenir à feu vif.
5. Ajouter les dés de champignons et laisser cuire quelques minutes.
6. Mélanger la ricotta avec du persil, du sel et du poivre.
7. Couper les feuilles de brick en deux.
8. Mettre une cuillère à café du mélange ricotta persil avec un peu de la poêlée dans une demi feuille de brick et former un petit rouleau.
9. Recommencer l'opération 5 fois et déposer les rouleaux dans un plat.
10. Enfourner environ 15 minutes à 180°. Servir chaud ou tiède.

