

Plat « anti-gaspi »

POUR UTILISER

des restes de poulet
&
de pommes

PASTILLA DE VOLAILLE AUX POMMES ET AU MIEL

(Quantité pour 4 personnes)

- ✓ Temps de préparation : 20 à 30 minutes
- ✓ Temps de cuisson : 15 minutes

ingrédients :

- 4 feuilles de brik
- 1 oignon
- 2 pommes
- 1 cuillère à soupe de miel
- des restes de poulet
- de l'huile ou du beurre
- paprika, sel

Préparation :

1. Faire fondre l'oignon haché puis y ajouter les pommes coupées en dés. Faire revenir 3 minutes.
2. Ajouter le miel et les restes de poulet coupés en dés avec le paprika et le sel.
3. Laisser refroidir et répartir la farce sur les 4 feuilles, replier et beurrer.
4. Mettre au four 15 minutes.
5. Servir chaud avec une salade aux pignons par exemple.