



Briwats



Une recette du sud du Maroc réalisée par Sadika, transmise par sa maman. On déguste les briwats durant les fêtes du Ramadan.

ÉCONOMIQUE



FACILE



PRIX DU GROUPE:
1€ /

RECETTE

Ingédients

Pour la pâte :



500g de pâte filo

Pour la garniture :



2 blancs de poulet



3 cuisses de poulet



300 g d'amandes entières



8 oeufs



ail



oignons



1 botte de coriandre



Ras-el-hanout



batons de cannelle



sel



poivre noir



beurre



huile

Recette

Pour la garniture :

1. Rissoler les morceaux de poulet.
2. Ajouter les oignons coupés finement, l'ail, puis saler et poivrer et mouiller la préparation.
3. Quand le poulet est cuit, on le laisse refroidir et on l'effiloche. On enlève les os, le cartilage et la peau. .
5. On bat les oeufs

