

Croustillants orientaux sauce Skyr au **Concassé de lentilles corail, algues et curry**



2 personnes

15 min préparation

10 min cuisson

Les ingrédients

- 1 verrine de 105 g** de Concassé de lentilles corail, algues et curry
- 3 feuilles** de brick
- 20 g** de pignons de pin
- 1 cuillère à soupe** de coriandre fraîche ciselée
- 1** oeuf
- 1** yaourt Skyr nature au lait de chèvre
- 1 cuillère à café** de jus de citron
- 1 cuillère à soupe** de ciboulette fraîche ciselée
- 1 pincée** de sel et poivre

Les étapes

- 1- Préchauffer le four à 200°C
- 2- Dans une poêle chaude sans matière grasse, faire dorer les pignons durant 3 à 5 min, puis les laisser refroidir
- 3- Fouetter l'oeuf avec 30 ml d'eau
- 4- Couper les feuilles de brick en 2, les badigeonner avec le mélange oeuf/eau et rabattre le coté arrondi
- 5- Ajouter sur chaque demi-feuille un peu de coriandre et les pignons de pin
- 6- À l'extrémité des feuilles, déposer une cuillère à café de Concassé de lentilles corail, algues et curry, puis les replier en triangle
- 7- Passer les triangles à la poêle avec un filet d'huile d'olive pendant 3 min de chaque côté, ou au four à 200 °C pendant 8 à 10 min

8- Pour la sauce : Mélanger le yaourt et le jus de citron, fouetter puis incorporer la ciboulette et saler et poivrer à votre convenance

9- Servir les croustillants tièdes avec la sauce