



Poulet Avec Rideau

Perdeli Tavuk



1 pâte à filo
½ kg de viande de poulet en cubes
1 gros oignon
2 gousses d'ail
1 tomate
2 poivrons
4-5 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de sel
Pour la sauce béchamel :
1,5 tasses de lait
2 cuillères à soupe de margarine
2 cuillères à soupe de farine
1 cuillère à café de sel

- # Mettez l'huile d'olive dans une casserole. Quand l'huile chauffe, rajoutez des oignons puis laissez cuire.
- # Rajoutez la viande de poulet. Quand le poulet laisse son liquide, rajoutez du piment et des ails. Laissez cuire jusqu'à que les piments deviennent jaunes.
- # Puis rajoutez des tomates coupés finement et du sel. Faites cuire jusqu'à que les tomates se détendent puis retirez du feu.
- # Huilez la casserole avec de la margarine juste avant de préparer la sauce.
- # Rajoutez pour la sauce dans une casserole huilé, la margarine qui reste et de la farine. Faites griller jusqu'à que la farine devient jaune.
- # Rajoutez du lait froid petit à petit puis du sel. Faites cuire en mélangeant pour faire de la crème.
- # Rajoutez la sauce béchamel dans le poulet. Attendez qu'il refroidi.
- # Placez la pâte à filo de façon à dépasser dans une casserole aluminium ou en acier. Vous pouvez arracher des bouts de pâte des côtés pour mettre au milieu pour que la pâte soit épaisse.
- # Placez le mélange dans la casserole contenant la pâte. Prenez les bouts de pâte qui dépassent puis mettez de l'huile d'olive.
- # Placez le plat au four préchauffé à 190 degrés puis laissez cuire jusqu'à la grillade.
- # Après 15 minutes de la sortie du four, tournez sur une assiette.
- # Coupez comme un gâteau puis servez.

N-B; Le mélange doit être froid, sinon il peut détériorer la pâte.