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 cuillérée 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 cuillérée 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