**Aumônières de poulet caramélisé aux poivrons**



- 4 feuilles de [brick](http://www.marmiton.org/recettes/recettes-incontournables-detail_brick_r_89.aspx)
- 3 escalopes de dinde
- 1 cuillerées à soupe d'Arome MAGGI
- 1 [poivron](http://www.marmiton.org/pratique/fruits-et-legumes_le-poivron_1.aspx) rouge coupés en petits dés
- 1 noix de [beurre](http://www.marmiton.org/magazine/diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx)
- 1 cuillerée à soupe d'huile
- 1 cuillerée à soupe de miel

Préchauffez votre four à 220°C
Dans une poêle, faites revenir les dés de poivron avec l'huile.
Ajoutez le poulet, le miel et l'Arôme et prolongez la cuisson 5 minutes.
Laissez bien refroidir. Au centre de chaque [feuille de brick](http://www.marmiton.org/recettes/recettes-incontournables-detail_brick_r_89.aspx), répartissez un peu du mélange. Refermez les aumônières avec de la ficelle de cuisine. Badigeonnez de beurre.
Faites cuire 6 à 7 minutes sur la plaque de votre four.