



Chaussons de poulet aux légumes

Durée de préparation : env. 40 min.

Cuisson : env. 25 min.

Ingrédients pour 4 portions :

500 g Papier sulfurisé pour la plaque
Pâte feuilletée ou pâte à gâteau

Farce :

150 g Blanc de poulet coupé en petits dés
120 g Rosettes de brocoli
1 Tomate épépinée et coupée en dés
1 Petite gousse d'ail pressée
60 g Gruyère AOP râpé
1 Cs Persil haché
½ Cc Feuille de thym
1 Pincée de curry
Sel
Poivre du moulin
1 Œuf battu pour la dorure

Préparation :

1^{ère} étape

Farce : bien mélanger tous les ingrédients et assaisonner.



Préparation :

2^{ème} étape

Fariner le plan de travail. Abaisser la pâte en un rectangle de 2 mm d'épaisseur. Découper en 12 carrés. Déposer une cuillère à soupe de farce sur chacun d'eux. Badigeonner les bords avec de l'œuf. Rabattre la pâte en diagonale pour obtenir un triangle. Souder les bords avec une fourchette. Répartir les chaussons sur le papier sulfurisé et badigeonner largement avec l'œuf.

3^{ème} étape

Insérer la plaque au milieu du four préchauffé à 220°C et cuire pendant 20-25 min. Servir chaud.

Conseil : S'accompagne idéalement d'une salade.