

Émincé de poulet en chaussons de pâte feuilletée



La différence est là.

- Durée totale: 1 h
- Temps actif: 40 min
- Moyenne



Ingrédients

Pour 4 personnes

- 600 g** poitrine de poulet suisse
- 400 g** champignons de Paris
- 2** échalotes
- 60 g** beurre
- 3 dl** crème
- sel
- poivre du moulin
- jus de citron
- 2** pâtes feuilletée (chacune env. 300 g)
- 2 bouquet** ciboulette
- 2** jaunes d'œuf

Valeurs nutritives

1 portion (sans la salade) contient env.:

- 1152** kcal
- 50 g** de protéines
- 81 g** de glucides
- 54 g** de lipides



Contient du gluten



Contient du lactose

Conseil

Tu peux faire émincer la poitrine de poulet directement chez ton boucher.

Préparation

- 1** Couper la poitrine de poulet en petits dés. Couper les champignons en fines lamelles. Peler les échalotes, les hacher finement et les faire blondir dans le beurre bien chaud. Ajouter les dés de poulet, les saisir quelques instants, puis ajouter également les champignons.
- 2** Verser enfin la crème et faire quasiment totalement cuire à feu moyen. Assaisonner avec du sel, du poivre et du jus de citron.
- 3** Recouper ensuite les pâtes en quatre rectangles de dimensions égales. Disposer au centre de chacun d'eux un huitième de la quantité d'émincé de poulet. Replier les coins de pâte vers le centre et retourner légèrement de manière à former un petit chausson.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.



La différence est là.

4

Disposer quelques brins de ciboulette sur le pourtour des chaussons et badigeonner de jaune d'œuf. Faire dorer les chaussons entre 18 et 20 minutes au four préchauffé à 180° C.

Servir avec de la salade fraîche et une vinaigrette au citron.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.