

FEUILLETÉS AU POULET, AU POIREAU ET AUX CHAMPIGNONS

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Temps de refroidissement : 1h30min

Ingrédients:

- BEURRE DE CUISSON	50g
- POIREAUX ENTIERS	1
- CHAMPIGNONS DE PARIS	150g
- HUILE D'ARACHIDE	1 c à soupe
- BLANC(S) DE POULET	500g
- FARINE	1 c à soupe
- BOUILLON DE VOLAILLE	250 ml (1/2 cube)
- JAMBON CUIT	150g
- PERSIL	1 c à soupe
- PATE FEUILLETEE	2 x 230g
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Dans une poêle, faites fondre la moitié du beurre. Ajoutez le poireau émincé pendant 4 à 5 minutes sur feu moyen.
- Ajoutez alors les champignons coupés en dés, salez, poivrez et laissez cuire 1 minutes puis réservez le tout sur une assiette.
- Dans la poêle, faites fondre le reste du beurre et saisissez les blancs de poulet coupés en dés. Salez et poivrez.
- Ajoutez la farine, mélangez pendant 1 minute puis mouillez avec le bouillon de volaille. Ajoutez le mélange au poireau et laissez mijoter 10 minutes sur feu très doux.
- Coupez le jambon en dés. Ajoutez-le dans la poêle ainsi que la crème. Rectifiez l'assaisonnement. Laissez encore 3 à 4 minutes.
- Incorporez le persil et laissez refroidir complètement. (Toutes ces phases peuvent être réalisées la veille).
- Préchauffez le four sur 180°C.
- Farinez le plat à CRISP. Coupez la pâte feuilletée en rond (avec appareil à faire les crêpes fourrées – le grand). Farcissez la pâte de mélange au poulet. Fermez la crêpe. Décorez éventuellement le dessus d'une forme en pâte spéciale (champignon par exemple).
- Diluez le jaune d'œuf dans 1 c à soupe d'eau. A l'aide d'un pinceau, enduisez le dessus des crêpes.
- Enfournes 25 à 30 minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

Remarque:

ATTENTION: refroidissement complet (au moins 1h30min) avant de farcir la pâte.

Préparez la farce la veille si possible.