

CHAUD LES BOUCHEES!

Feuilletés poulet-fromage



Pour cela il te faut:



4 tranches de blanc de poulet fumé



Pâte feuilletée



Fromage râpé



Fromage à tartiner aux fines herbes

Les étapes:

1. Déroule ta pâte feuilletée et découpe des carrés ou des triangles.
2. Au centre de cette forme, pose une tranche de blanc de poulet, une point de fromage à tartiner aux fines herbes et recouvre de fromage râpé.
3. Replis les angles pour éviter que tout ne ressorte à la cuisson.
4. Pose tes feuilletés un à un sur une plaque de cuisson protégée.
5. Tu peux badigeonner tes feuilletés avec un œuf et saupoudrer de graines de sésame par exemple ou les laisser simplement tel que sur la photo;
6. Mettre au four préchauffé à 180°. Quand tes feuilletés ont bien gonflés et dorés, sors les du four. Savoure les chauds!

Bon appétit!



Le blanc de poulet peut se remplacer par du saumon ou d'autres charcuteries. Cela dépend de tes goûts. Tu peux utiliser aussi du fromage de chèvre, des olives ou des tomates cerises.