

Feuilleté de poulet à l'italienne

10	Pces	Suprêmes de poulet frais
400	Gr.	Pointe de jambon cru coupé en brunoise
20	Pces	Tomates séchées
20	Pces	Feuilles de basilic frais
20	Tr	Mozzarella à 20 gr
1	Kg	pâte feuilletée abaissée
1	Pce	œuf frais pour la dorure

Sel, poivre

Préparation

1. Epicer les filets de poulet, les saisir et les laisser refroidir
2. Entailler le filet comme pour un cordon-bleu
3. Insérer à l'intérieur 40 gr de brunoise de jambon cru, deux tomates séchées et deux belles feuilles de basilic frais
4. Étaler sur un plan de travail la pâte feuilletée, aligner sur celle-ci les filets de poulet farcis et recouvrir chacun d'une belle tranche de mozzarella
5. Couper la pâte feuilletée entre chaque pièce et fermer joliment chacun de ces chaussons
6. Passer à la dorure

Cuisson

7. Enfourner dans un four préchauffé à 180°C pendant 25 minutes environ selon la grandeur

Bon appétit !