

Friands au poulet

Recette proposée par Véro, Economique, Pour 4 personnes

Préparation: 30 minutes Cuisson: 30 minutes



Les ingrédients:

- 250g de pâte feuilleté
- 500g de blanc de poulet
- 100g de lardons fumé
- 2 oignons
- 3 grains d'ails
- thym - sel - poivre
- gingembre
- 1 jaune d'oeuf

Comment faire:



1) Préparation des ingrédients: Éplucher les oignons et les grains ails, peler le gingembre. Couper grossièrement les blancs de poulet. -



2) Mixer ensemble tous les ingrédients préparés. -



3) Etaler la pâte feuilleté, Utiliser un bol comme emporte-pièce pour faire des cercles. -



4) Disposer sur chaque pièces de pâtes feuilletés une cuillère à soupe des ingrédients mixés. -



5) Refermer le cercle de façon à former une demi lune. Pour éviter que la demi lune s'ouvre lors de la cuisson, presser le contour avec une fourchette. -



6) Badigeonner chaque demi lune du jaune d'œuf pour la dorure. Mettre à cuire au four à 200° pendant 30 minutes. -

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !