

Feuilletés de poulet aux champignons

Pour 4 personnes :

- 200 g de champignons de Paris (*j'ai fait un mise avec des trompettes de la mort,...*)
- 2 à 4 càs d'huile d'olive
- 1 petit bouquet de persil (*surgelé pour moi*)
- 1 gousse d'ail
- 1 (bonne) pâte feuilletée prête à l'emploi
- 4 blancs de poulet sans la peau
- 1 oeuf battu (*pas mis*)
- sel
- poivre

Faire revenir dans une poêle bien chaude à feu vif les champignons émincés pendant 3 min avec 1 à 2 càs d'huile d'olive. Ils doivent être dorés mais encore fermes. Les parsemer de persil et d'ail hachés, assaisonner généreusement et laisser refroidir.

Dérouler la pâte et la couper en quatre. Disposer sur chacun un blanc de poulet en diagonale. Répartir les champignons sautés sur les blancs de poulet et les arroser du reste d'huile (je n'ai pour ma part pas rajouter d'huile vu que la pâte feuilletée est déjà plutôt grasse, mais peut-être alors que cela aurait rendu la préparation moins sèche !) Ramener les deux coins de pâte sur la garniture sans la serrer, de manière à ce qu'ils se recouvrent un peu. Les pincer pour les coller l'un à l'autre.

A l'aide d'un pinceau, badigeonner la pâte d'oeuf battu (pas fait).

Avec une spatule, transférer délicatement les feuilletés sur la plaque recouverte de papier cuisson.

Cuire 30 min à 220°C jusqu'à ce qu'ils soient gonflés et cuits.

