

Feuilleté de poulet et poireau



Pâte feuilletée
2 poireaux
Vin blanc
Champignons
Tapenade à la Truffe
Effiloché de Poulet

- ❖ Faire revenir les poireaux dans un peu d'huile d'olive. A mi-cuisson ajouter un verre de vin blanc, salez légèrement, poivrez et laisser cuire à feu doux pour obtenir une fondue de poireaux.
- ❖ Faire revenir, 10 minutes, des champignons de votre choix, émincés dans un peu d'huile d'olive, salez légèrement et poivrez.
- ❖ Prenez une pâte feuilletée coupée en 4 carrés égaux. Tartiner avec une bonne couche de tapenade Cann'AZUR à la Truffe.
- ❖ Déposez un lit de poireaux, puis une belle couche de poulet cuit effiloché et enfin les champignons.
- ❖ Refermez le carré de pâte et mettre au four 15 min à 395° F.
- ❖ Bonne dégustation ! Une belle manière de finir votre poulet !

