



# ROULEAUX DE PÂTE FEUILLETÉE FARCIS AU POULET



## QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool et aux acides
- Lie les liquides, le pain et les sandwiches restent plus longtemps secs et frais
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Les garnitures sont plus fermes et stables



15



## INGRÉDIENTS POUR 12 PIÈCES

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**200 g** Filet de blanc de poulet, pochiert

**50 ml** Fond de poulet

**10 g** Poivrons, tricolore, coupés en petits dés

**3 g** Piment(s), frais, finement hachées

**10 g** Ciboulette, coupé fin

**6 g** Persil, finement hachées

**10 g** Jus d'un citron

Sel et poivre

**125 ml** Crème entière, fouetté

**270 g** Pâte feuilletée

**1** Jaune(s) d'œuf, pour badigeonner

## PRÉPARATION

1. Pour la garniture, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter la viande, le fond de poulet, les dés de poivrons, le poivre de piment, la ciboulette, le persil et le jus de citron et bien mélanger. Assaisonner de sel et de poivre. Incorporer la crème fouettée.
2. Remplir la masse dans une poche à douille et mettre au frais pendant au moins 4 heures (idéalement toute la nuit).
3. Préchauffer le four à 200° C (convection naturelle).
4. Abaisser la pâte et couper dans la largeur des bandes de 1,5 cm de largeur. Les entortiller légèrement chevauchées en spirale autour des formes. Les badigeonner de jaune d'œuf.
5. Faire cuire au four préchauffé à 200° C pendant environ 4 minutes et ensuite faire dorer à 180° C pendant encore 6 minutes.
6. Enlever les rouleaux de pâte feuilletée chauds de leurs formes. Laisser refroidir.
7. Remplir la garniture dans les rouleaux de pâte feuilletée, garnir selon votre convenance et servir.