



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



simplement

INGRÉDIENTS POUR 12 PIÈCES

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

200 g Filet de blanc de poulet, poché

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.