

Feuilleté au poulet et morilles

Ingrédients :

1. 2 pâtes feuilletées
2. 50g de morilles
3. 20cl de vin blanc
4. 2 cuillères a soupe de farine
5. 2 escalopes de poulet
6. 3échalotes
7. 20cl de bouillon de volaille
8. 20cl de crème
9. 1 jaune d'œuf



Préparation :

- Dans une poêle, faire revenir avec un peu de beurre les morilles et les échalotes finement émincées.
- Ajouter le vin et le bouillon de volaille, puis laisser mijoter environ 20 mn
- Pendant ce temps, découper les escalopes et les faire revenir a la poêle avec un peu de beurre.
- Saupoudrer les morilles de farine, mélanger bien, puis ajouter la crème et les cubes de poulet. Saler et poivrer.
- Découper la pâte en cercle, y déposer la garniture et refermer en pliant en deux pour former des chaussons
- Badigeonner avec le jaune d'œuf battu avec une pincée de sel, puis enfourner pendant 15mn à 200°.

