

Feuilleté au fromage de chèvre et à la charcuterie de poulet



10 personnes



Ingrédients

- 100 g de Blanc de poulet
- 100 g de Poulet fumé
- 1 pâte feuilletée
- 100 g de fromage de chèvre frais (tartinable)
- 1 courgette
- 5 cl d'huile d'olive
- Poivre & gros sel de mer
- épices spaghettis

Méthode de préparation

Ouvrez la pâte feuilletée et taillez-la en rectangle. Enduisez la pâte feuilletée de fromage de chèvre. Déposez le Blanc de poulet dessus.

Taillez la courgette en fines lamelles dans le sens de la longueur, arrosez le tout d'un peu d'huile d'olive, salez et poivrez. Grillez brièvement les lamelles de courgette des deux côtés. Déposez-les sur le Blanc de poulet.

Découpez le Poulet fumé en fines tranches et déposez-les sur la courgette, assaisonnez avec des épices spaghettis.

Enroulez la pâte feuilletée et découpez-la en rondelles d'1,5 cm d'épaisseur, embrochez-les sur des bâtons à sucette et déposez-les sur une plaque de cuisson. Faites cuire au four à 200°C pendant 20 min.

Assaisonnez avec des épices spaghettis.

Des recettes plus savoureuses sur Volys.be!