Bouchées feuilletées au poulet et au curry

Des petites bouchées de pâte feuilletée fourrées d'une crème de poulet au curry doux. Idéales pour un buffet ou un repas de fête.

6 personnes	20 min préparation	25 min cuisson	45 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 2 pâtes feuilletées
- 250 g de blancs de poulet cuits
- 1 oignon
- 20 g de beurre
- 20 g de farine
- 150 ml de lait
- 1 c. à café de curry
- 1 jaune d'œuf

Préparation

1. Hacher l'oignon avec le beurre.
   4 sec / vitesse 5
2. Faire revenir puis ajouter la farine et le curry.
   3 min / 100°C / vitesse 1
3. Verser le lait et épaissir la sauce.
   5 min / 90°C / vitesse 3
4. Ajouter le poulet en petits dés et laisser refroidir.
5. Découper des disques dans la pâte, garnir la moitié, recouvrir d'un second disque et souder.
6. Dorer au jaune d'œuf et cuire 25 minutes à 190°C.

Le conseil de Tiha
Laisse la farce refroidir avant de garnir, sinon la pâte ramollit et colle au plan de travail.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur.