



Collations

Roulade de pâte feuilleté épicée avec haché de poulet et fromage

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 paquet de pâte feuilleté prête à l'emploi
30 grammes de fromage (râpé, demi-vieux)
2 cuillères à soupe de sauce chili (douce)
1 cuillère à soupe de purée de tomate
200 grammes de haché de poulet
1 tiret de lait
1 jaune d'oeuf
2 tiges de céleri (en petits arcs)
2 gousses d'ail (pressées)
1 oignon (ciselé)
2 cuillères à soupe de persil (haché fin)
1/2 cuillère à café poivre de cayenne
1/2 cuillère à café poudre de paprika
1/2 cuillère à café poudre de cumin
huile d'arachide
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C. Faites revenir l'oignon avec l'ail dans de l'huile. Ajoutez le haché en même temps que le paprika, le cumin et le poivre de Cayenne. Cuisez le haché en mélangeant. Incorporez-y le céleri, la purée de tomates et la sauce chili puis cuisez encore 1 minute. Éteignez le feu et incorporez le persil. Goûtez et si besoin salez et poivrez.

Déroulez la pâte feuilletée et faites dedans des cercles avec un emporte-pièce de 6 cm de diamètre. Déposez ces cercles sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Sur chaque cercle de pâte déposez une cuillère du mélange de haché et saupoudrez avec le fromage. Roulez-les bien serrés. Battez le jaune d'oeuf avec un soupçon de lait et badigeonnez-en les petites roulades de pâte. Enfournez 20 minutes jusqu'à ce que les roulades soient bien dorées.

Ustensiles de cuisine

Four

