

PETITS CHAUSSONS AU POULET (environ 35 pièces)

Garniture :

- 60 g de beurre
- 1 oignon
- 400 g de blanc de poulet cuit et déchiqueté
- 1 St Félicien
- 1 branche de thym
- 2 tasses à café de vin blanc

Pâte :

- 400 g de farine
- 1 c. à c. de paprika
- 200 g de beurre pommade
- 2 tasses à café d'eau

Dans un cul de poule mélanger la farine, le paprika et une pincée de sel. Ajouter le beurre pommade et pétrir pour obtenir un mélange grumeleux. Ajouter l'eau et façonner une boule de pâte. Laisser reposer 1 heure.

Faire fondre 60 g de beurre dans une casserole et y ajouter l'oignon finement ciselé; faire cuire à feu doux 4 à 5 minutes. Incorporer le blanc de poulet cuit et déchiqueté en petit morceaux, le St Félicien coupé en morceaux, le vin blanc et la branche de thym. Saler et poivrer. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le fromage soit fondu et le liquide évaporé. Réserver et laisser refroidir.

Déposer la boule de pâte sur une surface farinée et la rouler pour obtenir une pâte de 1 mm d'épaisseur environ. Découper à l'emporte-pièce des ronds de 10 cm de diamètre environ. Enlever la branche de thym avant de déposer 1 c. à c. de la garniture sur la moitié des ronds de pâtes. Replier l'autre moitié par-dessus. Sceller à l'aide d'une fourchette les chaussons.

Les badigeonner au pinceau d'un peu de jaune d'œuf ou de beurre fondu avant de les cuire sur une tôle à pâtisseries à four chaud thermostat 6 (180°C) pendant 15 minutes.

