

## Friand au poulet et olives vertes en rondelles

Nos parents nous ont toujours interdit de jouer avec la nourriture mais le **Food Art** nous permet d'enfreindre cette règle.

Des œuvres qui nous font saliver et qui sont exposées dans l'assiette pour épater la galerie.

Aujourd'hui, **Tramier** vous présente une petite assiette artistique pour enfants et adultes, des friands au poulet en forme de poisson avec une petite mise en scène qui nous immerge dans l'univers marin.

### Ingrédients

- 2 pâtes feuilletées
- 300 g de blanc de poulet
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 brin de thym
- 85 g d'**olives vertes en rondelles Tramier**
- Sel et poivre
- 1 jaune d'oeuf pour la dorure

Pour la décoration :

- Ciboulette
- Petits pois

### Préparation

Epluchez l'oignon, la gousse d'ail et coupez-les grossièrement.

Coupez les blancs de poulet en gros dés.

Mettez les dés de poulet, l'oignon, l'ail, le sel et le poivre dans un mixer et hachez le tout.

Découpez dans chaque pâte feuilletée 4 formes de poisson en vous aidant d'un dessin.

Passer un peu de jaune d'oeuf sur les bord des pâtes feuilletées découpées, disposez la garniture au poulet sur un poisson en pâte feuilletée sur deux en évitant les bords. Déposez sur la farce 4 rondelles d'olives vertes.

Posez ensuite le 2ème poisson pâte feuilletée dessus et bien soudez les bords. Marquez les bords en les quadrillant avec le dos d'une fourchette.

Dorez le dessus avec le jaune d'oeuf puis avec les chutes de pâte feuilletée, décorez votre poisson puis dorez l'ensemble encore une fois et laissez reposer au frais pendant 10 minutes.

Préchauffez le four à 180°C.

Dorez de nouveau les poissons en pâte feuilletée. Enfournez ensuite pendant 20 min.

Décorez votre assiette avec des herbes comme de la ciboulette pour faire les algues ou simuler le fond marin.

Des petits pois pourront reproduire des bulles d'air...

Laissez-vous porter par votre imagination pour créer votre propre

- 4 Pers.
- 30 Min.
- 20 min

assiette et faites vous assister par vos enfants qui prendront un réel plaisir à cuisiner par ce biais pour ensuite dévorer ces jolies plats!

Les autres recettes « Food art » ou assiettes rigolotes :

**Le coeur de la Saint-Valentin**

**Mini-cordon bleu et sa purée de topinambour**

**Le lapin sandwich**

**La pizza chat**

**Le jambon cochon**

**Les pizzas momies**

**Mr Patate**

**Pingouins apéro**