

## Chaussons au poulet et aux olives noires

# Et si on préparait des feuilletés farcis ?

- 4 Pers.
- 10 Min
- 20 à 30 Min.

Pendant les vacances, l'envie de pique-niquer est bien présente ! Pensez à des idées de recettes pratiques mais équilibrées et surtout délicieuses. Parmi ces idées : des chaussons à base de pâte feuilletée, farcis selon vos envies. Par exemple, avec quelques restes de poulet rôti assaisonnés, et enrichis avec des olives.

En 3, 4 mouvements vos chaussons sont prêts et en avant le pique-nique !

### Ingrédients

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 2 filets de poulet
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 85 g d'olives noires en rondelles Tramier
- 1/2 cuillère à café de paprika
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge Tramier
- Sel et poivre
- 1 jaune d'œuf

### Préparation

Epluchez puis hachez finement l'oignon et la gousse d'ail. Coupez les filets de poulet en petits dés. Faites revenir l'oignon et la gousse d'ail hachés dans une poêle avec l'huile d'olive. Ajoutez les dés de poulet, le paprika, le sel et le poivre. Laissez cuire 10 minutes. Laissez refroidir puis ajoutez les rondelles d'olives noires égouttées. Mélangez. Découpez des disques de pâte feuilletée à l'emporte-pièce dentelé. Badigeonnez les bords de chaque cercle de jaune d'œuf battu. Déposez une cuillère à soupe de poulet aux olives au centre de chaque cercle. Repliez la pâte sur elle-même pour former un demi-cercle. Et soudez les bords en appuyant avec les doigts pour bien fermer le chausson. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez les chaussons de jaune d'œuf. Déposez les chaussons sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfournez environ 20 à 30 minutes selon la taille des chaussons dans un four préchauffé à 200°C. A déguster tiède ou froid.