

Feuilleté poulet-poivrons au curry



Pour 3-4 personnes:

- 2 oignons
- 1 poivron rouge
- 1/4 poivron vert (ou 1/2, le mien était vraiment énorme)
- 1 carotte
- 2 cs d'huile d'olive
- ≈ 200 g de restes de poulet cuit
- 1 cube de bouillon de volaille
- ≈ 20 cl d'eau
- 1 cc de curry
- 8 cl de crème liquide
- 1 pâte feuilletée prête à dérouler
- 1 blanc d'oeuf
- des graines de sésame

Peler tous les légumes puis tailler en rondelles carotte et oignons et en lanières les poivrons. Les faire revenir dans une poêle avec l'huile d'olive. Saupoudrer de curry.

Couvrir d'eau chaude au niveau des légumes puis émietter le cube de bouillon.

Effiloche le poulet et l'ajouter dans la poêle. Laisser mijoter à découvert jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de bouillon. Ajouter la crème. Ajuster l'assaisonnement si nécessaire et laisser refroidir.

Préchauffer le four à 200°.

Dérouler la pâte sur la plaque du four (tapissée de papier sulfurisé si elle n'est pas antiadhésive) et badigeonner le contour de blanc d'oeuf. Déposer la garniture au poulet au centre, rabattre d'abord les petits côtés puis joindre les deux autres côtés, en les soudant bien.

Badigeonner tout le feuilleté de blanc d'oeuf et saupoudrer de graines de sésame.

Enfourner et cuire 20 min.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>