## Feuilleté au poulet, saveurs italiennes



## Pour 2 gros feuilletés:

- 1 pâte feuilletée prête à dérouler (ben oui il est 19h45, je vous le rappelle, c'est un juste pour se lancer dans la pâte feuilletée maison!)
- 2 petits blancs de poulet (environ 250 g)
- 1 boule de mozzarella
- 4 tomates séchées à l'huile
- 1 cs de pesto
- 1 cs d'huile d'olive
- sel, poivre

## Préchauffer le four à 200°.

Dans une poêle, faire dorer le poulet émincé dans l'huile d'olive. Assaisonner. Hors du feu, ajouter, les tomates séchées découpées en dés et le pesto. Bien mélanger et laisser refroidir quelques minutes.

Dérouler la pâte et la couper en deux. Tailler la mozzarella en lamelles. Sur chaque moitié de moitié de pâte (vous me suivez là?), répartir la préparation au poulet, disposer des lamelles de mozza et plier la pâte en deux de façon à former un chausson. Souder bien les bords afin que le fromage ne s'échappe pas. Enfourner et laisser cuire 15 min.

