

Bouchées de poulet aux fines herbes et citron

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



Il vous faut pour 6 belles bouchées

• 6 escalopes de poulet (600 g environ) • un bouquet de persil • 1 petit bouquet de coriandre • le zeste d'un citron non traité, et la moitié de son jus • sel, poivre • 400 g de pâte feuilletée • un jaune d'oeuf et un peu de lait pour dorer

Trois heures auparavant (voire une nuit) :

Couper les escalopes de poulet en aiguillettes, et les mettre à mariner dans un plat avec le zeste du citron, et la moitié du jus de ce citron, ainsi qu'avec les herbes finement ciselées. Bien mélanger et réserver au frais.

Le lendemain : Sortir le poulet du frigo, saler, poivrer, et bien mélanger.

Allumer le four th6, 180°C. Etaler la pâte feuilletée. A l'aide d'un bol, découper des ronds de pâte, d'environ 14 cm de diamètre. Déposer dessus 1 à 2 càs de poulet mariné.

Refermer la pâte pour former une boule. Bien souder les bords sur le haut, puis retourner chaque bouchée (fermeture en-dessous donc) puis déposer sur une plaque de cuisson chemisée de papier sulfurisé.

Badigeonner de jaune d'oeuf délayé dans une càs de lait. Enfourner pour 20 à 25 minutes. Déguster chaud ou froid.