

Tenderflake



BALLOTTINES DE POULET ET DE FROMAGE

INGRÉDIENTS:

1 emballage (150 g) de poitrines de poulet tranchées et entièrement cuites PRIMEMD, coupées en gros morceaux

1 1/2 tasse (375 mL) de fromage cheddar râpé

1 emballage (397 g) de pâte feuilletée Tenderflake^{MD} congelée, décongelée pendant la nuit au réfrigérateur

1 œuf, battu

DIRECTIVES

PRÉCHAUFFER le four à 375 °F (190 °C).

COMBINER le poulet et le fromage et mettre de côté.

DIVISER la pâte en 2 moitiés. Sur une surface légèrement enfarinée, abaisser chaque moitié pour former un rectangle de 10 X 14 po (25 X 35 cm). Découper les rectangles en moitiés, horizontalement, pour former quatre lanières de 5 X 14 po (12 X 35 cm). Mettre 1/4 de la garniture le long d'un côté long de l'une des lanières. Plier la pâte sur la garniture et rouler en forme de tube. Sceller le bord avec de l'œuf battu. Déposer, le pli vers le bas, sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé et badigeonner avec l'œuf. Répéter avec les lanières et la garniture restantes.

CUIRE de 15 à 20 minutes dans le four préchauffé ou jusqu'à ce la pâte soit brun doré.

Conseils

Réfrigérer les restes et les mettre dans les lunchs des enfants le jour suivant.

Essayer d'autres garnitures amusantes pour les enfants – du jambon haché, du pepperoni, du fromage mozzarella et ajouter des légumes cuits ou congelés.

Servir accompagné d'une salade.

Temps de préparation: 10 minutes

Cuisson: 20 minutes

Durée totale: 30 minutes

[À propos de nous](#) | [Contactez-nous](#) | [Énoncé de confidentialité](#) | [Conditions d'utilisation](#)

© 2021 Tenderflake. Tous droits réservés.