

Tenderflake



CHAUSSONS AU POULET ET AUX POMMES DE TERRE ÉPICÉS À L'INDIENNE

INGRÉDIENTS:

2 croûtes à tarte profondes congelées TENDERFLAKE^{MD}

125 mL (½ tasse) de poitrines de poulet entièrement cuites et tranchées de Prime de MAPLE LEAF^{MD}

restes de poulet hachés en dés de 5 mm (¼ po)

5 mL (1 c. à thé) d'huile d'olive

30 mL (1 c. à soupe) d'oignon râpé

5 mL (1 c. à thé) d'ail émincé

75 mL (1/3 tasse) de pommes de terre Yukon râpées

7 mL (1 ½ c. à thé) de pâte de cari douce

50 mL (¼ tasse) de pois congelés

45 mL (3 c. à soupe) d'eau

75 mL (5 c. à soupe) de yogourt nature 2 %

Sel et poivre

DIRECTIVES

PRÉCHAUFFER le four à 200 °C (400 °F).

SORTIR les croûtes à tarte du congélateur et les laisser décongeler de 10 à 15 minutes à la température de la pièce.

FAIRE CHAUFFER l'huile d'olive dans une petite poêle à feu moyen-vif. Ajouter l'oignon, l'ail et les pommes de terre et faire sauter pendant 3 minutes. Ajouter ensuite la pâte de cari et continuer à faire sauter le mélange jusqu'à ce que les pommes de terre soient presque cuites. Ajouter finalement les pois et l'eau et faire cuire 3 minutes de plus ou jusqu'à ce que l'eau se soit presque entièrement évaporée. Retirer du feu et laisser refroidir.

RETIRER les croûtes à tarte de l'assiette d'aluminium et les abaisser doucement sur une surface de travail propre, plane et légèrement enfarinée. Si la pâte se fendille, la compresser aux endroits fragilisés et, avec les doigts mouillés, la réparer. Couper chaque croûte à tarte en quatre triangles égaux.

INCORPORER le yogourt, le poulet en dés, le sel et le poivre au mélange aux pommes de terre. Répartir de manière égale le mélange au cari en parts d'environ 20 mL (1 c. à soupe comble), au centre de chaque triangle, en laissant une bordure de 5 mm (¼ po).

ENDUIRE d'œuf battu les rebords de la pâte qui entoure le mélange. Plier la pâte sur la longueur par-dessus le mélange de manière à créer un triangle plus étroit. Presser

1 œuf battu

délicatement les côtés ensemble et plisser les rebords à l'aide d'une fourchette.

FAIRE CUIRE de 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les chaussons soient dorés. Laisser reposer 10 minutes avant de servir.

Temps de préparation: 25 minutes

Cuisson: 15 minutes

Durée totale: 50 minutes

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

© 2021 Tenderflake. Tous droits réservés.