

Tenderflake



TARTELETTES AU POULET, À LA POMME ET AU CHEDDAR

INGRÉDIENTS:

500 ml (2 tasses) de poulet cuit, effiloché

1 pomme surette, pelée et râpée

250 ml (1 tasse) de fromage cheddar vieilli

1 oignon vert, émincé

15 ml (1 c. à soupe) de thym frais haché

2 paquets de croûtes à tartelette, décongelées

1 œuf légèrement battu

2,5 ml (½ c. à thé) de gros sel

DIRECTIVES

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

Dans un bol, combiner le poulet, la pomme, le cheddar, l'oignon vert et le thym.

Répartir le mélange sur la moitié (12) des croûtes à tartelette, soit 60 ml (¼ tasse) par tartelette. Badigeonner les rebords avec l'œuf. Retirer délicatement les croûtes restantes de leur assiette en aluminium et les déposer sur les tartelettes garnies.

Utiliser les dents d'une fourchette pour sceller le rebord. Badigeonner le dessus avec l'œuf et saupoudrer de gros sel. Utiliser la pointe d'un couteau bien affûté pour tailler des fentes de ventilation sur le dessus de chaque tartelette.

Cuire à 200 °C (400 °F), jusqu'à ce que la pâte soit dorée et que la garniture soit chaude et bouillonne, environ 30 minutes. Laisser reposer pendant 5 minutes avant de servir.

Temps de préparation: 10 minutes

Cuisson: 30 minutes

Durée totale: 40 minutes

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

© 2021 Tenderflake. Tous droits réservés.