



Feuilletés poulet beurre de cacahuète

Ingrédients :

Blanc de poulet grossièrement haché : 250 gr*
Pancetta hachée : 100 gr*
Gousse d'ail écrasée : 1*
Oignons hachés : 60 gr*
Piments hachés (facultatif)*
Sauce de poisson : 1 cuil. à café*
Oeuf : 1* + 1 jaune
Gingembre frais râpé : 1 cuil. à café*
Beurre de cacahuète : 2 cuil. à café bombées*
Pâte feuilletée : 2
Sésame blanc

Mélanger tous les ingrédients avec l'étoile, pour obtenir une farce homogène.

Etaler la pâte, découper des bandes. Déposer des boudins de farce sur les bandes. Badigeonner les bords de la pâte avec un peu d'eau et replier la pâte sur la garniture en pressant les bords pour les souder. Disposer-le coller scellé dessous.

Mettre au réfrigérateur 1/2 heure. Avec un couteau tranchant, couper les rouleaux en diagonale pour former des bouchées.

Badigeonner le dessus avec le jaune d'œuf, et déposer quelques graines de sésame.

Cuire 15 min à 180°C.