

Feuilletés au poulet, aux épinards et à la ricotta

RECETTES - REPAS - VOLAILLES



NOMBRE DE PORTION : 24

TEMPS DE PRÉPARATION : 40 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 paquet (environ 600 gr.) de hauts de cuisse de poulet désossés Exceldor
- 16 feuilles de pâte filo, décongelées
- 1 contenant de 400 gr. de ricotta
- 1 sac d'épinards congelés de 500 gr., décongelé, égoutté
- Quelques branches de thym frais (approximativement 3-4)
- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

1. Dans une poêle, faire chauffer un peu d'huile et cuire les hauts de cuisse. Pendant ce temps, mélanger les épinards, la ricotta et les feuilles des branches de thym.
2. Saler et poivrer le mélange.
3. Préchauffer votre four à 400 F.
4. Lorsque les hauts de cuisse sont cuits, les couper en petits morceaux et les mélanger dans la préparation à la ricotta.
5. Goûter et ajuster l'assaisonnement.
6. Déposer une feuille de pâte filo* sur votre plan de travail. Huiler légèrement.
7. Déposer une autre feuille par-dessus et huiler légèrement.
8. À l'aide d'un couteau ou d'une roulette à pizza, couper la pâte en 3 parties sur le sens de la longueur.

9. Déposer 2 c. table du mélange dans le coin supérieur.
10. Plier en formant un triangle. Replier toujours en triangle jusqu'à la fin de la languette.
11. Déposer sur une plaque à biscuit recouvert de papier parchemin.
12. Faire les autres feuilletés.
13. Huiler légèrement le dessus des feuilletés et enfourner pendant 20 minutes.