

Feuilletés au poulet et champignons, sauce au roquefort



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 25 mn

Un plat croustillant à souhait, avec de la volaille, des légumes et du roquefort !

Ingrédients

- 350 g de blancs de poulet
- 230 g de sauce au roquefort - par exemple de sauce au Roquefort Société®
- 250 g de champignons de paris
- 200 g de petits pois
- 8 feuilles de brick
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de pignons
- cerfeuil
- poivre 5 baies

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 200°C (th.6-7).
- 2 Coupez les blancs de poulet en petits morceaux. Rincez et émincez les champignons. S'ils sont frais, écossez les petits pois.
- 3 Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et mettez-y les blancs de poulet. Ajoutez les légumes et faites-les dorer. Puis, versez la sauce au roquefort. Laissez épaissir sur feu vif pendant 5 minutes.
- 4 Incorporez ensuite les pignons, le poivre 5 baies et les herbes ciselées. Réservez.
- 5 Superposez les feuilles de brick 2 par 2. Répartissez la farce au centre de chacune d'elle et repliez les bords vers le centre pour former un rectangle. Retournez et incisez en croix pour ouvrir assez largement.
- 6 Enfournez 15 minutes et servez chaud.

Proposé par

Roquefort Société®



Société® vous présente son légendaire Roquefort ainsi que des idées pour le déguster et le cuisiner.

[Découvrez encore plus de recettes Société®](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

