

Bâtonnets de volaille.



Pour 4 personnes

350 g de farine
350 g de fromage frais maigre
250 g de beurre salé
1 oignon
2 gousses d'ails
4 cas d'huile d'olive
100 g de pignons
800 g de poulet (j'ai pris le haut des cuisses)
60 g de raisins de Corinthe
1 cas de persil haché
1 cas de basilic haché
1 cas de thym haché (pas mis)

Mélangez la farine, le fromage frais, le beurre jusqu'à obtention d'une pâte lisse,

Placez 10 mn au réfrigérateur

Épluchez l'oignon, l'ail et le couper en dès, chauffez l'huile et les faire revenir, ajoutez les pignons.

Coupez la viande en très petits dès et la mélanger aux oignons, y ajouter les raisins de Corinthe et les herbes et laissez mijoter 5 mn.

Préchauffez le four à 180 °, étalez la pâtes feuilletée sur un plan de travail et y découper des morceaux de 9 x13 cm.

Répartir la préparation à base de viande sur les morceaux, rabattre les extrémités et rouler, badigeonnez avec du jaune d'œuf et enfournez pendant 18 mn.

