



Chausson de « Pur Brebis Pyrénées » croustillant au poulet, pomme et noix

Pour 4 personnes

Préparation Cuisson



20
min



10
min

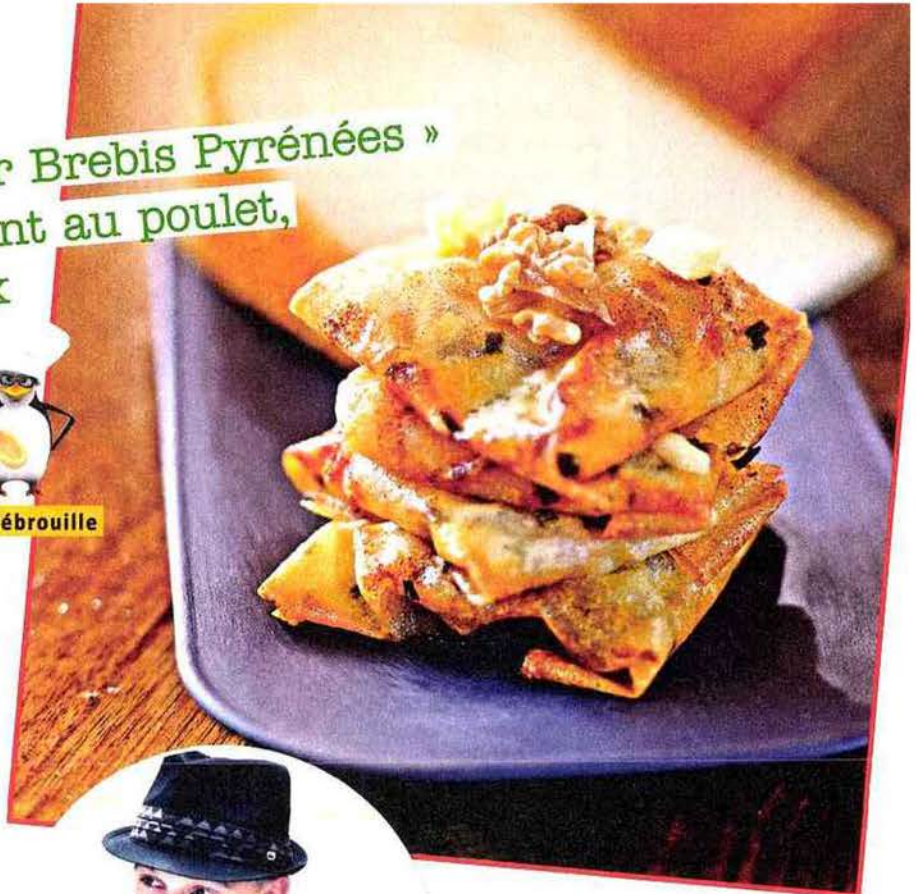
Je me débrouille



- 2 filets de poulet
- 1 pomme
- 8 cerneaux de noix
- quelques brins de ciboulette
- 100 g de fromage Pur Brebis Pyrénées
- 4 feuilles de brick
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre

- 1 Coupe les filets de poulet en petits morceaux (fais-toi aider par un adulte) et fais-les revenir dans une poêle avec 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive pendant 5 minutes. Coupe le fromage en dés. Lave et essuie la pomme, puis coupe-la en petits cubes. Cisèle* la ciboulette.
- 2 Préchauffe le four à 200 °C (th. 6/7). Badigeonne les feuilles de brick d'huile d'olive au pinceau. Dispose au milieu les morceaux de poulet, les dés de fromage, les cubes de pomme et les cerneaux de noix. Parsème de ciboulette, sale et poivre. Replie chaque côté vers le centre, un à un, dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 3 Enfourne les chaussons pour 5 minutes environ, jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur dorée. Sers sans attendre.

* Rendez-vous dans le lexique qui explique les mots en page 66



Le conseil de Clémentine

Tu peux accompagner ces chaussons d'un riz parfumé ou de poivrons sautés à la tomate. Pour changer, remplace la pomme par 40 g de pâte de coing.



Cette recette a été élaborée par le chef Olivier Chaput. Dans le précédent numéro, nous avons omis de préciser que les illustrations de son livre « C'est moi le cuisinier », paru aux éditions Eyrolles jeunesse, sont d'Emmanuelle Tchoukriel et les photos de Julie Carretier-Cohen.

