

Trenza de Pollo y Brocoli



Ingrédients pour 4 personnes:

2 gousses d'Ail.
1/2 Oignon.
500 gr de filets de Poulet.
200 gr de Brocolis.
Sel et poivre.
1/2 cuil à café d'Origan.
1/2 cuil à café de Thym.
100 gr de Parmesan râpé.
120 gr de Mozzarella fraîche.
6 cuil à soupe de Mayonnaise à la moutarde de Dijon.
1 pate feuilletée.
30 ml d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
1 Jaune d'Œuf.

Préparation:

- Peler et émincer l'ail et l'oignon.
- Faire cuire les brocolis à la vapeur.
- Tailler les filets de poulet en fines lanières.
- Dans une poêle verser 30 ml d'huile d'olive et y faire revenir l'ail, l'oignon.
- Ajouter les filets de poulet taillés, faire légèrement colorer et laisser cuire quelques minutes.
- Ajouter les brocolis, saler, poivrer et laisser cuire quelques minutes de plus.
- Dans un bol, mettre l'origan, le thym, le parmesan râpé, la mozzarella fraîche taillée en dés.
- Incorporer la mayonnaise, mélanger à nouveau et assaisonner si nécessaire.
- Ajouter la préparation au poulet et mélanger.
- Préchauffer le four à 180°.
- Etaler votre pâte feuilletée sur du papier de cuisson.
- Déposer la préparation en une longue bande d'environ 10 cm au centre de la pâte en laissant les 2 bords opposés libres.
- Tailler les 2 bords à 1 cm de la préparation et les badigeonner avec le jaune d'œuf.
- Utiliser ces 2 bandes de pâte pour faire une tresse sans la serrer.
- Fermer le chausson en placent la tresse sur le dessus.
- Appuyer sur les bords pour les coller.
- Enfourner et laisser cuire pendant 40 minutes.

Conseils:

- Servir chaud accompagné d'une salade de pissenlits (idéal pour leurs amertume).