

# Tenderflake



## BALLOTTINES DE POULET À LA TOSCANE

### INGRÉDIENTS:

1 tasse (250 mL) de Mélange de légumes surgelés d'inspiration toscane Europe's Best®

1 emballage (150 g) de poitrines de poulet tranchées et entièrement cuites PRIME<sup>MD</sup>, coupées en gros morceaux

1/2 tasse (125 mL) de féta émiettée

Sel et poivre, au goût

1 emballage (397 g) de pâte feuilletée Tenderflake<sup>MD</sup>, congelée, décongelée pendant la nuit au réfrigérateur

1 œuf, battu

### DIRECTIVES

PRÉCHAUFFER le four à 375 °F (190 °C).

CUIRE les légumes selon les directives de l'emballage. Mettre de côté pour laisser refroidir légèrement. Hacher grossièrement et combiner avec le poulet, le fromage, le sel et le poivre. Mettre de côté.

DIVISER la pâte en 2 moitiés. Sur une surface légèrement enfarinée, abaisser chaque moitié pour former un rectangle de 10 X 14 po (25 X 35 cm). Découper les rectangles en moitiés, horizontalement, pour former quatre lanières de 5 X 14 po (12 X 35 cm).

Mettre 1/4 de la garniture le long d'un côté long de l'une des lanières. Plier la pâte sur la garniture et rouler en forme de tube. Sceller le bord avec de l'œuf battu. Déposer, le pli vers le bas, sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé et badigeonner avec l'œuf. Répéter avec les lanières et la garniture restantes.

CUIRE de 15 à 20 minutes dans le four préchauffé ou jusqu'à ce la pâte soit brun doré.

**Temps de préparation:** 10 minutes

**Cuisson:** 20 minutes

**Durée totale:** 30 minutes

[À propos de nous](#) | [Contactez-nous](#) | [Énoncé de confidentialité](#) | [Conditions d'utilisation](#)

© 2021 Tenderflake. Tous droits réservés.