

# Tenderflake



## CHAUSSENS-QUESADILLAS

### INGRÉDIENTS:

2 croûtes à tarte profondes  
congelées TENDERFLAKE®

125 mL (½ tasse) de poitrines de  
poulet entièrement cuites et  
tranchées Prime de MAPLE LEAF  
ou restes de poulet hachés en  
dés de 5 mm (¼ po)

150 mL (1/3 tasse) de fromage  
Monterey Jack, râpé

45 mL (3 c. à soupe) de salsa

30 mL (2 c. à soupe) de crème  
sure

Poivre fraîchement moulu

1 œuf battu

### DIRECTIVES

PRÉCHAUFFER le four à 200 °C (400 °F).

SORTIR les croûtes à tarte du congélateur et les laisser décongeler de 10 à 15 minutes  
à la température de la pièce.

MÉLANGER le poulet, le fromage, la salsa et la crème sure. Poivrer, puis mettre de  
côté.

RETIRER les croûtes à tarte de l'assiette d'aluminium et les abaisser doucement sur  
une surface de travail propre, plane et légèrement enfarinée. Si la pâte se fendille, la  
compresser aux endroits fragilisés et, avec les doigts mouillés, la réparer. Couper  
quatre cercles de 9 cm (3 ½ po) de diamètre dans chacune des croûtes à tarte.

RÉPARTIR de manière égale le mélange au poulet sur la moitié de chacun des  
huit cercles de pâte, en laissant une bordure de 5 mm (¼ po).

ENDUIRE d'œuf battu les rebords de la pâte qui entoure le mélange. Plier la pâte sur  
le mélange de manière à former une demi-lune. Presser délicatement les côtés  
ensemble et plisser les rebords à l'aide d'une fourchette. Badigeonner le dessus de  
chaque chausson avec de l'œuf battu.

FAIRE CUIRE de 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les chaussons soient dorés. Laisser  
reposer 10 minutes avant de servir.

### Conseils

Servir avec de la salsa, de la crème sure et du guacamole.

Parsemer les chaussons de fromage râpé avant de les faire cuire.

**Temps de préparation:** 20 minutes

**Cuisson:** 40 minutes

**Durée totale:** 60 minutes

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

© 2021 Tenderflake. Tous droits réservés.