



## Bouchées de pâte feuilletée au poulet, au gouda et à la moutarde au miel



### Ingrédients

- 250 gramme de blanc de poulet en lanières
- 200 gramme de fromage Gouda jeune en tranches
- 270 grammes de pâte feuilletée (1 rouleau)
- 1 cuillère à café de sel
- 0.52 une cuillère à café de poivre noir
- 1 cuillère à café de paprika
- 2 cuillère à soupe de moutarde au miel
- 2 cuillère à soupe de miel
- 2 une cuillère à soupe d'huile d'olive
- Extra : 1 jaune d'œuf, 1 cuillère à café de lait, graines de sésame. Pour décorer les amuse-gueules.

@Ellousiacooking a réalisé ces délicieuses bouchées de pâte feuilletée à la moutarde au miel et au poulet épicé. Pour cela, elle a utilisé notre moutarde au miel et notre fromage Gouda crémeux.

### La préparation

- 1: Faire mariner le poulet dans un mélange de moutarde, d'épices, de miel et d'huile. Laisser le poulet mariner dans le mélange pendant environ 10 minutes.
- 2: Faire frire le poulet dans une poêle à frire jusqu'à ce qu'il soit doré sur tout le pourtour, jusqu'à ce qu'il soit presque cuit.
- 3: Couper la pâte feuilletée en carrés d'environ 8x8 cm. Prenez un carré et posez-le avec la pointe vers vous. Placez une tranche de fromage Gouda et un morceau de poulet sur le dessus. Rabattre les pointes l'une vers l'autre et bien les presser. Faire de même avec tous les morceaux de pâte feuilletée.
- 4: Les placer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
- 5: Battre le jaune d'œuf avec le lait et en badigeonner la pâte feuilletée. Saupoudrer de graines de sésame et cuire au four préchauffé à 220 degrés (air chaud 200) pendant environ 12 à 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés et cuits.

Préparation :

Faire mariner le poulet dans un mélange de la moutarde, les épices, le miel et l'huile. Laisser le poulet mariner dans le mélange pendant environ 10 minutes.

Faire frire le poulet dans une poêle à frire jusqu'à ce qu'il soit doré sur tout le pourtour, jusqu'à ce qu'il soit presque cuit.

Couper la pâte feuilletée en carrés d'environ 8x8 cm. Prenez un carré et posez-le avec la pointe vers vous. Placez une tranche de fromage Gouda et un morceau de poulet sur le dessus poulet. Rabattre les pointes l'une vers l'autre et bien les presser. Faites de même avec tous les morceaux de pâte feuilletée.



**HENRI WILLIG**  
*The Cheese Family*

Henri Willig

[henriwillig.com](http://henriwillig.com)

T +31 (0) 299 65 5151

Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Placez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Battre le jaune d'œuf avec le lait et en badigeonner les collations de pâte feuilletée. Saupoudrer de graines de sésame et cuire au four préchauffé à 220 degrés (air chaud 200) pendant 12 à 15 minutes environ 12-15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés et cuits. ; jusqu'à ce qu'ils soient dorés et cuits ;