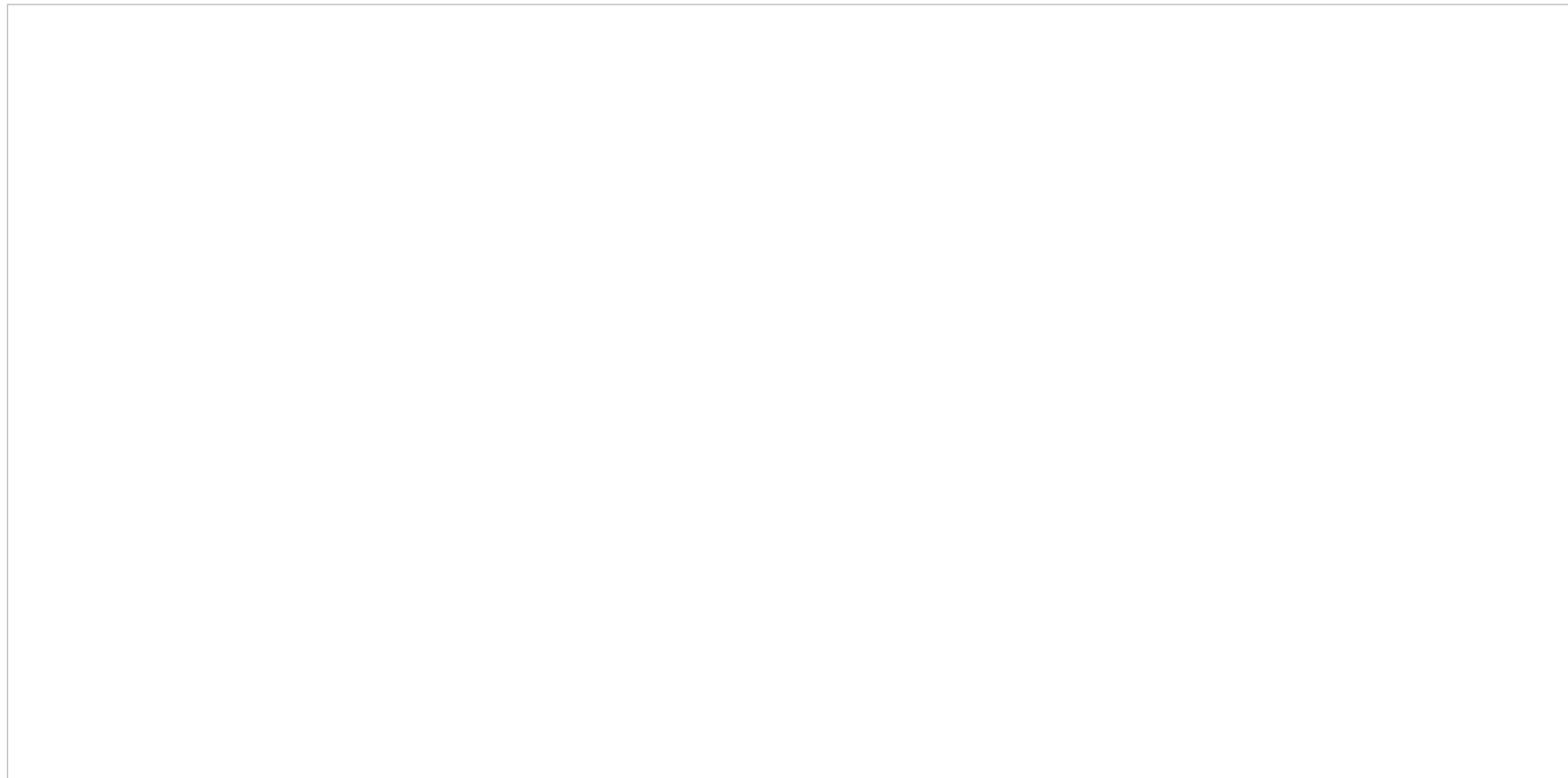


## Pâte feuilletée au poulet, légumes et Brugge d'Abbaye Pater



### Ingredienten:

1 feuille de pâte feuilletée de 40 x 30 cm

200 g de Brugge Pater grossièrement râpé

2 blancs de poireaux

1 fenouil

2 oignons

4 bâtons de céleri blanc

1 kg de blanc de poulet

125 g de champignons

10 brins de persil plat

3 jaunes d'œufs

1 piment rouge

200 g de beurre

Sel et poivre

Herbes fraîches, salade et tomates pour l'accompagnement

### Préparation:

Coupez le blanc de poulet en dés. Assaisonnez-le et faites-le revenir dans du beurre pendant quelques instants.

Coupez les poireaux, le fenouil, les oignons et les bâtons de céleri en dés. Faites-les revenir dans un peu de beurre jusqu'à ce qu'ils soient à moitié cuits ; salez et poivrez. Ajoutez les champignons à la fin, puis retirez du feu et laissez égoutter.

Ciselez le persil, puis incorporez-le avec le fromage à la préparation à base de poulet. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Disposez du papier sulfurisé sur une plaque de cuisson et déroulez-y la feuille de pâte feuilletée.

Déposez la farce au centre et coupez les côtés de la pâte en lamelles tous les 2 cm.

Repliez ces lamelles par-dessus la farce en formant une croix.

Battez les jaunes d'œufs et badigeonnez-en la pâte à l'aide d'un pinceau.

Glissez ensuite ce rouleau au four préchauffé à 180 °C pendant 30 minutes, jusqu'à ce qu'il prenne une jolie teinte dorée.

Servez chaud ou froid et accompagnez de salade, de tomates et d'herbes fraîches.

4 personen

**Source:** <https://www.bruggefromage.be/recettes/pate-feuilletee-au-poulet-legumes-et-brugge-dabbaye-pater>