



Empanadas aux restes de poulet rôtis, Fromage à tartiner Les 300&bio et tomates confites

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 40 min

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 2 rouleaux de pâte brisée
- 200 g de restes de poulet rôti
- 1 oignon
- 3 c. à soupe de fromage à tartiner Les 300&bio
- 100 g de tomates confites
- 100 ml d'huile d'olive + 1 filet
- 60 g de parmesan
- 1 gousse d'ail
- 30 g de pignons de pin
- 50 g de feuilles de basilic
- 50 g de feuilles de roquette
- 1/2 c. à café de sel
- 1 c. à café de sucre en poudre

1. Préparez le pesto : coupez le parmesan en morceaux et mixez-le dans un blender. Ajoutez 100 ml d'huile d'olive, la gousse d'ail épluchée, les pignons de pin, les feuilles de basilic, les feuilles de roquette, le sel et le sucre en poudre puis mixez jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Réservez au frais.
2. Épluchez et émincez l'oignon puis faites-le revenir à la poêle dans un filet d'huile d'olive pendant 15 minutes. Ajoutez les morceaux émincés de poulet rôti et prolongez la cuisson de 5 minutes à feu vif. Versez la préparation dans un récipient et ajoutez le fromage à tartiner Les 300&bio et les tomates confites préalablement coupées en petits morceaux.
3. Préchauffez le four à 180°C. Découpez des cercles, d'environ 8 cm de diamètre, dans les 2 pâtes brisées puis garnissez-les de moitié de farce au poulet. Humidifiez légèrement les bords et refermez soigneusement les empanadas en soudant les extrémités. Déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et badigeonnez-les de jaune d'œufs. Enfournes pour 20 minutes de cuisson. Servez les empanadas chauds avec le pesto de basilic et de roquette.