
Cornets feuilletés au poulet, sauce béchamel

hanane.com



Un rouleau de pâte feuilletée
2 escalopes de poulet
Une échalote
100g de champignons de paris
Un filet d'huile d'olive
Sel, poivre
Des graines de sésame
du gruyère râpé
la sauce béchamel:

400 ml de lait, 30g de beurre + 30g de farine + une pincée de sel et noix de muscade

pour la sauce béchamel : faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine et mélanger sur feu doux jusqu'à l'obtention d'un mélange

homogène.

retirer du feu.

faire bouillir le lait puis le verser sur le mélange précédent, en mélangeant, remettre sur feu doux, et remuer jusqu'à l'obtention d'une crème qui nappe de dos de la cuillère.

saler, ajouter une pincée de noix de muscade et la sauce est prête

Les cornets: A l'aide d'une roulette, découper des bandes de pâte feuilletée de 2 cm de largeur, puis les enrouler autour des _cornets en inox

Parsemer de graines de sésame et mettre à cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 20 minutes.

A la sortie du four laisser refroidir avant de démouler.

Faire revenir l'échalote coupée finement dans un filet d'huile d'olive, ajouter les escalopes coupées en dés, saler poivrer

Ajouter ensuite les champignons, saler, poivrer et laisser cuire

Ajouter enfin de la sauce béchamel et prolonger la cuisson pendant 5 minutes.

ajouter enfin du gruyère râpé et fourrer les cornets feuilletés et servir accompagnés de salade verte et autres crudités.