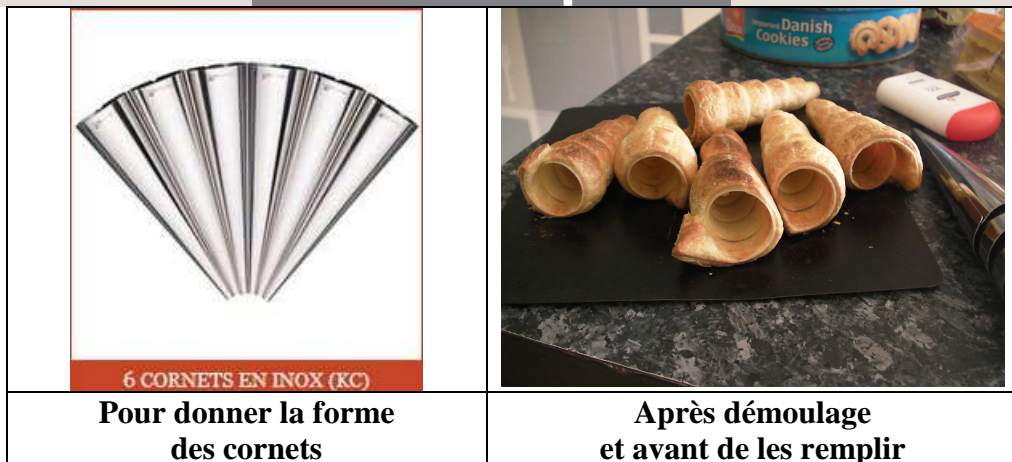


Cornets au poulet



ingrédients:

- Pâte feuilletée : 500 g
- Blanc de poulet découpé en petits dés : 250 g
- Huile de table : 2 c. à soupe
- Champignons de Paris: 100 g
- Ail hachées: 2 gousses
- Harissa : 1/2 c. à café
- Coriandre hachée: 1 c. à café
- Sel : 1/2 c. à café

Pour le décor

- 1 œuf

Préparation:

Enrouler sur les cônes des bandes de 2 cm de pate feuilleté, les mettre au four Attendre qu'ils soient légèrement jaunies, les démouler.

Dans une poêle sur feu vif, verser la moitié de l'huile, y faire revenir l'ail, les champignons émincés et la harissa pendant 5 mn. Ajouter le sel et réserver la préparation dans un récipient. Dans la même poêle, faire revenir les dés de poulet dans le reste d'huile. Laisser cuire en remuant de temps à autre. Mélanger les deux préparations (champignons et poulet) et ajouter la coriandre. Remplir les cornets d' un peu du mélange poulet/champignons.

Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Déposer les cornets sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Les badigeonner d'œuf et les faire cuire au four, à température moyenne jusqu'à ce que les cornets deviennent dorés.