

TERRE ET MER EN FEUILLETAGE

- **Type de plat** : Plat principal
- **Difficulté** : Très facile
- **Coût de la recette** : Raisonnable
- **Temps de préparation** : 30 min
- **Temps de cuisson** : 30 min



Ingrédients pour 4 personnes

- 4 blancs de poulet
- 1 boîte de bisque de homard
- 2 ou 3 bricks de crème fraîche 1/2 écrémée
- 3 oignons
- quelques lardons
- ail
- vin blanc (facultatif)
- des champignons émincés
- sel, poivre
- Queues d'écrevisses ou de crevettes
- 4 Feuilletés pour bouchées à la reine
-

Etapas de préparation

1. Faites revenir les cuisses de poulet à feu doux avec les oignons et les lardons et les champignons. Et enfin les queues d'écrevisses
2. Mettez-les dans une cocotte, arrosez avec le vin blanc ou bouillon et laissez mijoter à feu doux environ 30 min.
3. Ajoutez la bisque de homard, la crème, un peu de persil, salez et poivrez. A
4. Continuez à faire cuire jusqu'à ce que les blancs de poulet soient au point.
5. Remplir les bouchées que vous aurez chauffées vide au préalable.

