

Pastilla poulet, bacon et mimolette

● Difficulté : Facile

● Préparation : 20 min / Cuisson : 30 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- 400 g de blanc de poulet cuit
- 2 cuil à soupe de crème fraîche
 - 4 oeufs
- 2 cuil à soupe de moutarde
- 180 g de mimolette vieille
 - 7 feuilles de bricks
- 2 cuil à soupe d'huile d'olive
- 8 tranches de bacon

Préparation :

Préchauffer votre four à 180°C (Th.6)

Effilocher le poulet ou le mixer grossièrement et le mélanger avec la crème, la moutarde et les 2 oeufs préalablement battus en omelette.

Râper la mimolette.

Utiliser un moule carré ou rond pas trop grand (18 cm c'est parfait) pour monter la pastilla

A l'aide d'un pinceau, huiler le fond du moule. Superposer 3 feuilles de brick en huilant légèrement le dessus de chaque feuille.

Disposer un tiers de la préparation au poulet, puis 4 tranches de bacon et finir avec une bonne couche de mimolette.

Recettes de Caline

Recouvrir le tout de 2 nouvelles feuilles de pâte huilée sur le dessus, ne coupez-pas le surplus de feuilles de bricks surtout.

Alterner à nouveau les tranches de bacon, poulet et mimolette.

Terminer le dressage en recouvrant le tout de 2 feuilles de pâte.
Retourner toutes les extrémités des feuilles à l'intérieur du plat pour terminer la pastilla.

Badigeonner la surface avec les 2 oeufs restant battu en omelette.

Enfourner à 180° (Th.6) pour 30 min, **ATTENTION**, surveiller la cuisson, si vous voyez que ça dore trop vite déposer sur la pastilla une feuille d'alu et continuer la cuisson.

Vous reste plus qu'à passer à table

Recettes de Caline

Bon appétit à toutes & tous !!

ASTUCE

Vous pouvez réaliser cette recette avec des feuilles filo aussi,
mais là il faudra augmenter les feuilles à chaque fois c'est à dire
4 ou 5 au fond, 3 au milieu et 3 au dessus

Je n'ai pas salé la préparation poulet car le bacon va faire effet à la cuisson

Si vous utilisez un moule plus grand il faudra doubler les quantités de
chaque produits