



### BOUCHÉES DE VOLAILLE A L'ESTRAGON



**Pour 6 personnes** : 3 suprêmes de poulet fermier, 1 botte d'estragon, 300g de pâte feuilletée maison, sel, poivre, 1 œuf pour la dorure, QS de zestes de citron vert.

Coupez des petits pavés de poulet de 30g chacun - ils doivent tous faire ce **poids précis** pour assurer la réussite de la cuisson- ciselez grossièrement l'estragon. Assaisonnez les morceaux de poulet, froissez avec vos doigts quelques feuilles d'estragon et mettez-les au centre de chaque morceau. Étalez très finement la pâte feuilletée et découpez des carrés de 8 x 8 cm, autant de carrés que de pavés bien sûr...

Placez les pavés au centre de la pâte et refermez celle ci comme une aumônière. Coupez le surplus. Retournez les filets ainsi enrobés, boulez-les légèrement puis dorez-les à l'œuf.

Préchauffez le four **et la plaque de cuisson** à 250°. Réservez les bouchées prêtes à cuire 30min ou plus au réfrigérateur. Posez-les sur la plaque bouillante et enfournez 6 à 7 min chez vous selon la précision de votre four.

A la sortie du four laissez reposer les bouchées sur la plaque pendant 5 min pour que la viande se détende, égalisez les extrémités pour une meilleure tenue sur l'assiette puis découpez-les par le centre. Râpez sur le dessus des zestes de citron vert et servez aussitôt en amuse bouche ou en plat selon les circonstances !

