



Pains saucisse au haché de poulet et à la pomme



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

300 grammes de poulet haché
1 pomme (grosse)
1 cuillère à soupe de miel
4 peaux de pâte feuilletée (10 x 10 cm)
1 œuf (battu)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 200 °C. Épluchez la pomme et râpez-la grossièrement.
- 2.** Dans un bol, mélangez le haché de poulet avec la pomme râpée et le miel. Assaisonnez de sel et de poivre.
- 3.** Formez 4 boudins d'environ 10 cm avec les mains légèrement humides.
- 4.** Déposez un boudin sur chaque carré de pâte feuilletée. Roulez la pâte et pressez bien la soudure. Disposez les pains sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- 5.** Réalisez de légères entailles en biais sur le dessus de la pâte. Badigeonnez d'œuf battu et enfournez environ 25 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et cuits.