

EMPANADAS DE POULET BOUCANÉ

PRISCA MORJON



Préparation

15 min

Cuisson

20 min

Personnes

4

Ingrédients

1/4 de poulet boucané
250g de pâte brisée
2 bananes jaunes cuites
1/2 Oignon
4 branches d'oignons pays
3 piments végétariens
3 branches de persil frais
2 feuilles de coriandre ou chadron béni
2 cuillères à soupe de coulis de tomates
1 cuillère à café de paprika fumé
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 jaune d'œuf pour la dorure

Préparation

Hacher grossièrement le poulet en prenant soin de conserver une partie de la peau du poulet pour préserver son goût unique.
Hacher finement les aromates.
Couper les bananes jaunes en dés
Mélanger les ingrédients ainsi que l'huile, le coulis de tomates et le paprika fumé.
Détailer la pâtes en ronds de à l'aide d'un eporte-pièce.
Garnir la moitié de la pâte et recouvrir.
Sceller les bords à l'eau et pincer pour souder l'ensemble.
Dorer au jaune d'œuf agrémenté de paprika fumé.
Cuire au four 15 à 20 minutes à 180 degrés
Servir avec une sauce maison de votre choix et une crudité généreuse !

Environ **2,40€** 
PAR PERSONNE