



Bouchées de pâte feuilletée au poulet, au gouda et à la moutarde au miel



Ingrédients

- 250 gramme de blanc de poulet en lanières
- 200 gramme de fromage Gouda jeune en tranches
- 270 grammes de pâte feuilletée (1 rouleau)
- 1 cuillère à café de sel
- 0.52 une cuillère à café de poivre noir
- 1 cuillère à café de paprika
- 2 cuillère à soupe de moutarde au miel
- 2 cuillère à soupe de miel
- 2 une cuillère à soupe d'huile d'olive
- Extra : 1 jaune d'œuf, 1 cuillère à café de lait, graines de sésame. Pour décorer les amuse-gueules.

La préparation

Ces délicieuses bouchées feuilletées à la moutarde au miel et au poulet épicé ont été réalisées par @Ellousiacooking. Pour ce faire, elle a utilisé notre moutarde au miel et notre fromage Gouda crémeux. Un délicieux en-cas à déguster à tout moment !