



Elvea, L'Italie chez vous

Bouchées à la Reine



Ingrédients pour 4 Personnes

4	vidés de pâte feuilletée
690 g de	ELVEA Passata Rustica bouquet garni bouteille
200 g de	brie
400 g de	filets cuits de poulet
	poivre
	sel

Préparation

- Enfournez les vidés de pâte feuilletée dans un four préchauffé à 180°C.
- Entre-temps, coupez le fromage et le poulet en morceaux. Conservez à part 4 morceaux de fromage pour la décoration.
- Mélangez le reste avec la Passata et assaisonnez.
- Disposez les vidés sur des assiettes résistantes au four et répartissez la préparation dans les vidés.
- Finalisez avec les morceaux de brie conservés à part.
- Enfournez et faites cuire jusqu'à ce que le fromage ait fondu.

