

## Croissants feuilletés de poulet aux épinards à la crème

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 escalope de poulet
- des épinards en branche surgelés + crème fraîche
- 1 œuf battu

Coupez le blanc de poulet en lamelles et faire dorer dans une poêle, salez et poivrez. Réservez et laissez tiédir.

Faites cuire les épinards en branche dans de l'eau salée. Égouttez dans une passoire en pressant bien avec une cuillère pour évacuer toute l'eau. Faire fondre du beurre dans une casserole et faire dorer légèrement de l'oignon haché, de l'ail haché et du persil haché. Incorporez les épinards, remuez, versez de la crème, remuez et vérifiez l'assaisonnement. Réservez et laissez tiédir.

Préchauffez le four à 180 °. Déroulez votre pâte et coupez des triangles. Sur chaque triangles déposez un peu d'épinard et par-dessus une lamelle de poulet. Roulez pour formez un croissant, la pointe du croissant doit se retrouver en-dessous.

Déposez les croissants sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé puis dorez-les avec l'œuf.

Enfournez et laissez cuire 20 à 25 mn environ. Servez chaud avec une salade.