

Soupe crémeuse de volaille et son croissant au poulet

Ingrédients :

- 1 tube de pâte de croissant (j'ai pris du croustipate pour 4 croissants)
- 4 morceaux de blanc de poulet cuit
- du fromage au choix
- 750 ml environ de soupe crème de poulet (il m'en restait du fait maison au congélateur) sinon vous le prenez en paquet ou en boîte.

Instructions

1. Préchauffez le four à 200°
2. Préparez la soupe et réservez.
3. Déroulez votre pâte de croissant.
4. Déposez le poulet et 1 c à s de fromage. Roulez le croissant et scellez pour enfermer le remplissage.
5. Placez dans un plat allant au four et précuire les croissants durant 15 mn.
6. Sortir le plat puis versez la soupe crémeuse et remettre le tout au four et cuire jusqu'à ce que les croissants soient bien dorés (environ encore 15mn).
7. Servir tel quel ou accompagner de légumes ou de purée.....