

CLASSIQUE DE NOËL



ROULEAUX DE POULET AU CARI

PRÉPARATION: 40 MIN

CUISSON: 15 MIN

PRÊT EN: 1H10 MIN

Préparation

Ingrédients Garniture

- 1 tasse de poulet cuit en morceaux
- 1 tasse de mayonnaise
- 2 échalotes
- 3/4 tasse de fromage râpé
- 1 cuillerée à thé de cari
- 2 cuillerées à thé de jus de citron
- Sel & poivre au goût

Ingrédients Rouleaux

- 22 tranches de pain sans les croûtes
- Beurre fondu

Préchauffez le four à 350 degrés.

Préparer une plaque de cuisson avec du papier parchemin

Mettre tous les ingrédients pour la garniture dans un mélangeur. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse.

À l'aide de votre rouleau à pâtisserie, aplatir les tranches de pain une à une.

Mettre une cuillerée à soupe de garniture au poulet dans chaque pain, puis façonner les rouleaux.

Mettre les rouleaux sur la plaque de cuisson puis les badigeonner de beurre fondu

Cuire au four 15 minutes ou jusqu'à ce les rouleaux aient une couleur dorée

Cette recette se fait à l'avance. Vous pouvez congeler et sortir les rouleaux lors de votre célébration. Réchauffez au four 10 minutes à 400 degrés, en badigeonnant à nouveau vos rouleaux avec du beurre fondu.