**Atelier du 17 janvier 2024**

**Croissants au boudin**

1 pâte feuilletée
5 petits boudins antillais à couper en 3
1 œuf
Couper la pâte feuilletée en 16
Placer un morceau de boudin et refermer la pâte
Dorer les croissants avec un jaune d’oeuf
Four 200° 15 mn

**Palmiers au chorizo**

1 pâte feuilletée
150g de chorizo
100g d’emmental
1 œuf

Mixer le tout à étaler sur la pâte
A rouler ensuite en boudin
A filmer et mettre au frigo 1h environ (ou quelques minutes au congélateur)
Découper de fines tranches
Four 180° 15 minutes

**Verrines d’asperges**

1 bocal d’asperges blanches de 500g
1 œuf dur
125g de mascarpone
3 tranches de jambon fumé
Sel

Mixer le tout.
Servir bien frais
Rajouter des petits dés de jambon fumé
Saupoudrer un peu de piment

TOURTE AU POULET (pour 4-5 personnes)

Ingrédients :

2 pâtes feuilletées ; 1 jaune d’œuf pour la dorure ; 4 filets de poulet ; 1 petite boite de champignon de paris ; 30g d’allumettes de jambon ; 20 cl de crème semi épaisse ; sel, poivre, persil, ciboulette

Préparation :

Faire revenir les filets de poulets coupés en petits morceaux dans une poêle avec quelques gouttes d’huile d’olive. Réserver.

Dans la même poêle, faire revenir les champignons égouttés, les allumettes de jambon, le persil et la ciboulette. Ajouter les filets de poulet, et la crème. Saler, poivrer. Bien mélanger. Laisser mijoter 10 minutes à feu doux et à couvert.

Dérouler la 1ère pâte feuilletée. Placer la pâte dans le moule beurré en faisant bien remonter les bords. Piquer le fond avec une fourchette. Puis verser la garniture sur le fond de tarte. Replier légèrement les bords de la pâte sur la garniture.

Couper environ 2cm de pâte sur les bords de la 2ème pâte feuilletée puis la placer sur la garniture en prenant bien soin de recouvrir les bords de la 1ère pâte.

A l’aide d’une pointe de couteau, et des chutes de pâte, décorer la tourte. Badigeonner de jaune d’œuf et cuire environ 20 minutes à 200° sans préchauffer le four.

Faire une cheminée pour la vapeur

Servir avec une salade

**Tarte aux poires**

1 pâte sablée ; 1 grande boîte de poires au sirop ; 1 sachet pour crème d’amandes ; 1 œuf

Quelques amandes effilées

Disposer les poires sur le fond de tarte

Rajouter dessus la préparation à la crème d’amandes

Saupoudrer de quelques amandes

Mettre au four à 200 degrés environ 40 minutes