Onctueuses bouchées aux tomates, poulet et épinards

Campbell's Service Alimentaire

TOTAL TIME
40 min

PORTIONS
48



La bisque de tomates crémeuse enrobe le poulet tendre et les jeunes épinards, nichés dans une délicate pâte feuilletée (vol-au-vent), et garnis de chapelure assaisonnée. Ces hors-d'œuvre fondants sont un mélange parfait de saveurs crémeuses, savoureuses et croustillantes.

PRÉPARÉ AVEC

Vol-au-vent *Pepperidge Farm*®
CODE DE CAS 07569

Verve^MD Bisque de tomates et poivrons rouges rôti avec fromage gouda
CODE DE CAS 23323

Ingredients

48	Vol-au-vent *Pepperidge Farm*®
1	Œuf
1 mL	L'eau
125 mL	*Verve*^MD Bisque de tomates et poivrons rouges rôti avec fromage gouda
30 mL	Crème à fouetter 35 %
123 g	Poulet cuit et coupé en cubes
45 g	Bébés épinards légèrement tassés
14 g	Beurre
1 girofle	Gousse d'ail, émincée
50 g	Chapelure
3 g	Ciboulette fraîche finement hachée
1 g	Origan séché

Directions

1. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F). Battre l'œuf et l'eau. Badigeonner les vol-au-vent avec l'œuf battu. Cuire de 20 à 25 minutes

2. 1. Entre-temps, faire chauffer la bisque et la crème dans une petite casserole à feu moyen; amener à ébullition. Incorporer le poulet; faire cuire 5 minutes en remuant souvent, jusqu'à ce que le poulet soit chaud. Ajouter les épinards et poursuivre la cuisson 1 minute ou jusqu'à ce qu'ils soient tombés.

3. Entre-temps, faire fondre le beurre dans une petite poêle. Faire cuire l'ail 1 minute ou jusqu'à ce qu'il ait ramolli. Ajouter la chapelure, la ciboulette, l'origan et le poivre. Faire cuire 2 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit bien grillé.

4. Répartir le poulet uniformément dans les vol-au-vent cuits. Saupoudrer le mélange de chapelure.
Conseil : Ajouter du poivre de Cayenne à la bisque pour y mettre un peu de piquant. Remplacer le poulet par de petites crevettes cuites.

1-800-461-7687 • © 2026 CSC Brands LP, Tous les droits sont réservés.