

# Duo de petites bouchées épicées-sucrées



Temps de préparation : **45 minutes**

Temps total : **1 heure 1 minutes**

Portions **32 portions**

## Ingrédients

### **Chaussons a la poitrine de dinde et au confit de tomates**

½ oignon Vidalia, haché finement

15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive

1 paquet (340 g) de Tomates Gourmet Medley Compliments, coupées en petits dés

60 ml (1/4 tasse) de sirop d'érable

240 g (8 oz) de Poitrine de dinde cuite aux herbes de Provence Sensations par Compliments en tranches

120 g (4 oz) de mozzarella fraîche

Au goût, sel et poivre

8 feuilles de pâte phyllo, décongelées

75 ml (1/3 tasse) de beurre, fondu

### **Feuilletes a la saucisse italienne aux poires et aux champignons sauvages**

5 ml (1 c. à thé) d'huile d'olive

- 1 paquet de 170 g (6 oz) de champignons portobellos, hachés
- 3 échalotes françaises, hachées finement
- 60 ml (1/4 tasse) de vin blanc sec
- 4 Saucisses européennes italiennes fortes Les Prêts-à-cuire du Boucher, chair seulement
- 15 ml (1 c. à soupe) de graines de moutarde
- 2 poires, coupées en petits dés
- Au goût, sel et poivre
- 4 feuilles de pâte phyllo, décongelées
- 10. 45 ml (3 c. à soupe) de beurre, fondu

## Méthode

### Feuilletés à la saucisse italienne, aux poires et aux champignons sauvages

Dans une poêle, faire revenir l'huile à feu élevé et faire revenir les champignons et les échalotes françaises. Ajouter le vin blanc puis la chair de saucisse, les graines de moutarde et les poires. Mélanger et faire goûter. Au goût, saler et poivrer. Réserver dans un cul-de-poule.

Pendant ce temps, superposer 4 feuilles de pâte phyllo en badigeonnant du beurre fondu entre chaque feuille. Tapisser une plaque à muffins miniatures pour former des coupelles.

Garnir chaque coupelle d'environ 15 ml (1 c. à soupe) de farce (environ 32 unités).

### Chaussons à la poitrine de dinde et au confit de tomates

Dans une grande poêle, faire chauffer l'huile à feu vif et y faire colorer l'oignon.

Ajouter les tomates et le sirop d'érable. Mélanger. Laisser réduire à feu moyen jusqu'à ce que tout le liquide ait évaporé. Réserver.

Dans la même poêle, faire revenir la dinde quelques minutes. Ajouter la dinde au mélange de tomates.

Pour préparer les chaussons, superposer 4 feuilles de pâtes phyllo en badigeonnant du beurre fondu entre chaque feuille (pour former des rectangles). Sur chaque rectangle de pâte phyllo, déposer environ 10 ml (2 c. à thé) de garniture. Replier la pâte pour sceller le chausson. Badigeonner de nouveau avec le beurre pour sceller le tout. Répéter ces opérations pour les autres chaussons.

Déposer les chaussons sur une plaque à pâtisserie préalablement recouverte de papier parchemin.

### Sauce au romarin

Mélanger 125 ml (1/2 tasse) de crème sure avec 125 ml (1/2 tasse) de yogourt nature.

Ajouter les brins finement hachés de 4 tiges de romarin frais. Saler le tout au goût.

### **Cuisson et service des bouchées**

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).

Cuire au four les feuilletés et les chaussons pendant environ 20 minutes, ou jusqu'à ce que les chaussons soient dorés. Vérifier la cuisson de manière à ce que les bouchées dorent uniformément.

Servir les bouchées chaudes avec la sauce au romarin en accompagnement.