

[Recipes](#) > [Appetizer/Starters](#)

Onctueuses bouchées aux tomates, poulet et épinards

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.

Total Time

40 min

Made with



Bakery [Vol-au-vent Pepperidge Farm®](#)

Campbell's®

VERVE® SOUPS

Soupes, bouillons et bases [Verve^{MD} Bisque de tomates et poivrons rouges rôti avec fromage gouda](#)



48

☐ Imperial ☐ Metric

- 48 48 [Vol-au-vent Pepperidge Farm®](#)
- 1 1 Œuf
- 1 c. à s. 1 mL L'eau
- ½ tasse 125 mL [Verve^{MD} Bisque de tomates et poivrons rouges rôti avec fromage gouda](#)
- 2 c. à s. 30 mL Crème à fouetter 35 %
- ½ tasse 123 g Poulet cuit et coupé en cubes
- 1 ½ tasse 45 g Bébés épinards légèrement tassés
- 1 c. à s. 14 g Beurre
- 1 girofle 1 girofle Gousse d'ail, émincée
- ⅓ tasse 50 g Chapelure

- 1 c. à s. 3 g Ciboulette fraîche finement hachée
- ½ c. à c 1 g Origan séché

Directions

Nutrition Facts

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.

Tips

Nutrition Facts

Per

Calories

Total Fat

Saturated Fat

+ Trans Fat

Cholesterol

Sodium

Total Carbohydrate

Sugars

Dietary Fibre

Protein

Potassium

Calcium

Iron