

MIGNARDISE AU POULET (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de

LA CUISINE DE DORIA

Ingrédients : pour 27 mignardises

- 1 pâte feuilletée
- 60 g de dés de poulet
- 2 oeufs battus
- 1 c à s de crème fraîche
- 2 c à s de lait écrémé
- 1 c à s de Ciboulette ciselée
- Poivre du moulin aux 5 baies
- Sel

Préparation:

- Préchauffer votre four à 180°C.
- Découper des ronds de pâte de la taille des empreintes de votre moule à l'aide d'un emporte-pièce.
- Déposer les ronds de pâte dans les empreintes.
- Disposer sur chaque fond de tartelette 3 à 4 morceaux de poulet.
- Mettre dans un bol, les oeufs avec la crème, le lait, la ciboulette, sel et poivre
- puis mixer 5 secondes à vitesse 5
- Couvrir les dés de poulet d'une c à s de ce élange.
- Enfourner pour 25 minutes de cuisson.
- Servir aussitôt.

THERMOMINOUX 2017

<http://thermominoux.over-blog.com>