

# GRATIN DE POULET CAKE FACTORY (thermomix)



## Ingrédients :

- 200 d'oignon
- 1 c à c de pâte d'ail
- 1 c à c de pâte de gingembre frais
- 15 g d'huile d'olive
- 300 g de restes d'un poulet rôti (aux épices pour moi)
- 250 g de lait
- 15 g de farine
- 2 œufs
- sel, poivre
- 100 g de fromage râpé
- persil haché

## Préparation :

- émincer l'oignon et découper le poulet en petits morceaux
- mettre dans le bol, l'huile d'olive, l'oignon, l'ail et le gingembre
- puis faire revenir 5 minutes à 120°C à vitesse 1
- puis ajouter le poulet assaisonné de sel et de poivre
- et laisser rissoler 5 minutes à 100°C en sens inverse à vitesse 1
- verser ensuite le mélange dans le plat du cake factory
- mettre dans le bol, le lait, la farine, les œufs
- puis mixer 15 secondes à vitesse 4
- verser l'appareil dans le plat à gratin
- parsemer de fromage râpé
- et de persil haché
- placer le moule dans le cake factory
- sélectionner le programme P6 - Manuel à 220°C pour 35 minutes
- servir avec une salade

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.*

THERMOMINOUX 2021

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