

BROCHETTE DE POULET AU CHORIZO

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients : (6 personnes) 40 Boulettes de Poulet

- 750g de Poulet
- 230g de Chorizo
- 3 CS de Chapelure
- 1 Oeuf
- 3 Gousses d'Ail
- Sel et Poivre

Recette réalisée avec le Thermomix, le MCC ou Autres Robots (ou utiliser un Mixeur) :

- > Préchauffer votre four à 180°C
- > Couper le chorizo et le poulet en morceaux
- > Les Mettre dans le bol
- > Mixer 45 sec en augmentant la puissance de 5 à 8 progressivement
- > Renouveler s'il reste des gros morceaux
- > Rajouter l'oeuf, l'ail, la chapelure ,le sel et le poivre
- > Mixer 2 Min en augmentant la puissance de 5 à 8 progressivement
- > Transvaser la préparation dans un saladier
- > Former des boulettes avec vos mains humidifiées (cela évite que la préparation colle de trop aux mains)
- > Disposer les boulettes sur une feuille de cuisson sur la grill du four
- > Enfourner 20 Min à 180°C

Cuisson au All Clad dans le plat : 15 Min 200°C