

TARTINADE POULET - OEUF - MOUTARDE À L'ANCIENNE

[La cuisine de Laëty](#)

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

Ingrédients :

- 3 Oeufs
- 3 Tranches de Blanc de Poulet
- 15 Cornichons (~60g)
- Sel + Poivre
- 2Cc Moutarde à l'ancienne
- 220g Fromage à Tartiner

Recette :

- > Cuire les Oeufs 10 Min dans une casserole d'eau chaude
- > Laisser les oeufs refroidir
- > Ecaler les oeufs une fois refroidis
- > Mixer les oeufs, les blancs de poulet, les cornichon et à l'ancienne
- > Assaisonner Sel et Poivre
- > Mixer (Thermomix : 15 Sec / Vit 4)
- > Ajouter le fromage à Tartiner
- > Mélanger (Thermomix : 10 Sec / Vit 2)
- > Servir avec des toasts ou avec du pain frais coupé en morceaux