

Bouchées apéritif au Poulet

🕒 Préparation : 5 minutes
Cuisson : 20 à 25 minutes
Mini Cylindres FP 1266

Ingrédients:

- 350 g de légumes (poivron rouge, carotte, courgettes, oignon nouvelle)
- 350 g de poulet
- 3 œufs
- 300 g de crème épaisse
- Sel et poivre
- épices de votre choix (curry, paprika, curcuma pour moi)




Préparation :

Coupez les légumes grossièrement et mixez-les 5 secondes, vitesse 8 au Cook'in puis réservez.

Mixez ensuite le reste des ingrédients, assaisonnez généreusement.

Remplissez les empreintes (pour moi une plaque de Mini Cylindres et Ecrins) et faites cuire 20 à 25 minutes.

Servez tièdes ou froides avec une sauce.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO ou pétrissage
	Légumes	5 sec		8	
	Poulet, œufs, crème épaisse, sel, poivre, épices			8	

