

Les Petits Pains de Poulet

Ingrédients

200 g de poulet cuit
75 g de pain un peu dur
200 g de bœuf haché
2 cuillères à soupe de moutarde
2 verres de lait
10 cl de crème liquide
2 œufs
du sel et du poivre

Préchauffer le four à 220°C.

Réduire le pain en poudre (au mixer).

Mixer ensemble tous les ingrédients... en ajoutant plus ou moins de lait pour obtenir une pâte onctueuse.

Saler et poivrer à votre goût !

Verser dans des moules individuels (type moules à muffins) et enfourner pour 20 minutes.

Ou

Verser la pâte dans un moule à cake et enfourner pour 40 minutes.

Déguster avec un peu de sauce tomate !!