Cakes poulet et petits pois

6 personnes Préparation : 15 min - Cuisson : 20 min

Moule utilisé : 12 animaux de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



Ingrédients

(pour 6 empreintes sur 12)

-3 œufs
-40 g de petits pois cuits
-2 échalotes
-1cs d'huile olive
-150 g de blanc de poulet
-80 g de beurre mou
-90 g de farine
-1/2 sachet de levure chimique
-50 g de fromage râpé
-Épices à légumes Guy Demarle
-Sel & poivre

Réalisation

- Préchauffer le four à 170°c et poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Émincer les échalotes et les faire revenir dans une poêle avec l'huile.
- Ajouter le poulet coupé en petits morceaux et le faire dorer.
- Saler et poivrer. Ajouter 1cs d'épices à légumes.
- Dans un cul-de-poule, mélanger le beurre mou avec les œufs, les épices à légumes.
- Incorporer la farine et la levure chimique. Mélanger.
- Ajouter les petits pois cuits, le poulet et le fromage râpé.
- Répartir la pâte dans 6 empreintes et déposer une toile de cuisson dessus.
- Enfourner +/-20 min.