



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Bouchées terre et mer .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients :

- 1 cuisse de poulet
- 100 g de crevette Jumbo tigrées
- 12 champignons de Paris frais
- 40 g de beurre
- 50 cl de bouillon de volaille
- 50 g de farine
- 6 bouchées feuilletées
- 70 g de moules au naturel
- Curry Madras, cumin,
- Huile
- Miel, sauce soja Suzi Wan
- Piment de Cayenne, paprika doux

- Mettre les bouchées au four à 180°C pendant 3 minutes pour les pré-cuire
- faire revenir la cuisse de poulet à la poêle dans un peu d'huile
- Laver et émincer les champignons de Paris et les faire cuire à l'eau
- Une fois que le poulet dore bien, retirer la peau, émietter et remettre à cuire
- Rajouter les crevettes émincées, les moules et les morceaux de champignons égouttés
- Rajouter les épices : cumin + poulet, curry + crevette, piment + champignons et paprika + moules
- faire cuire à feu doux, rajouter le miel et la sauce soja par-dessus, bien mélanger le tout
- Porter 50 cl d'eau à ébullition avec un cube de bouillon de volaille
- faire fondre le beurre dans une grande casserole puis rajouter la farine, bien mélanger
- Incorporer petit à petit le bouillon sur la préparation pour former une sauce
- Une fois cette sauce consistante et fluide réalisée, incorporer le contenu de la poêle
- Bien mélanger la sauce avec tous les ingrédients, ajuster en épices, laisser mijoter
- Déposer cette préparation dans les bouchées à la reine
- Remettre environ 10-15 minutes au four th.5-6



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs