



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

## . Croquettes de poulet .



### Ingrédients :

- 1 échalote
- 1 gros œuf
- farine
- Herbes de Provence
- Huile
- Morceaux de poulet

- Désosser et dépecer le poulet préalablement cuit à l'eau ou au four
- Retirer la peau de l'échalote puis la couper en gros morceaux
- Mixer le tout finement avec les herbes de Provence puis transvaser dans un saladier
- Casser un œuf dedans, et bien mélanger pour l'amalgamer, former des boulettes
- Passer les boulettes dans la farine et les tapoter pour retirer l'excédent de farine
- Dans une poêle légèrement huilée faire revenir chaque face des boulettes

