



GALETTES DE POULET POUR TOUS

Pour 4, il faut :

- 500 g de blanc de poulet
- 2 oignons moyens
- une cuillère à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillère à soupe de pesto
- 50 g de crème liquide
- une cuillère à café de sel
- un œuf
- une demi-cuillère à café de piment d'Espelette

Préchauffer le four à 120° .

Hacher les oignons et les faire revenir à l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient légèrement colorés.

Séparer en deux la quantité de poulet et en tailler la moitié en dés d'environ un centimètre. Mixer le reste avec la crème, l'œuf, le sel, le pistou, le piment et les oignons.

Ajouter les dés de poulet et façonner cette mixture en galettes (utiliser un cercle).

Déposer ces galettes sur une plaque huilée et les faire cuire une quinzaine de minutes au four. Les sortir puis les faire colorer sur chaque face dans une poêle avec un petit peu d'huile d'olive.