

Bouchée au poulet et sauce au curry



Entrée **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Une entrée réalisée avec des restes de poulet.

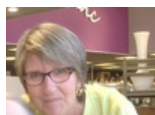
Ingrédients

- 2 blancs de poulet cuits
- 2 bouchées
- 1 boîte de champignons
- 250 g d'haché
- pour la sauce blanche :
- 2 cs de farine
- 2 cs de beurre
- 50 cl de bouillon
- poivre
- sel
- 2 cs de curry en poudre

Préparation

- 1 Pour la sauce, faites fondre le beurre, ajoutez la farine, mélangez bien, versez le bouillon, salez, poivrez et ajoutez le curry.
- 2 Roulez de petites boulettes avec le haché, faites-les cuire avec un peu de beurre, ajoutez-les dans la sauce avec les champignons égouttés et le poulet coupé en petits morceaux. Laissez chauffer 10 min.
- 3 Chauffez vos bouchées 5 min au four à 170°C (th.6). Dressez les assiettes avec les bouchées et la garniture.
- 4 Une entrée vite préparée et savoureuse.

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires
[.merci//simplementgigi.](https://www.simplementgigi.com)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

