

Parmentier de Poulet au chèvre

Idée recette



Ingrédients :

Purée de pomme de terre

ciboulette

10 cl de crème

3 blancs de poulet

30 grs de beurre

oignon, ail

100 grs de chabis le bocain

Tomates pelées.

Préparation :

Préparer la purée de pommes de terre, y ajouter la crème, le beurre, la ciboulette ciselée et le fromage en morceaux. Saler, poivrer.

Faire revenir le poulet en gros dans l'ail et l'oignon avec les tomates pelées.

Dans de petits ramequins alterner purée et préparation au poulet et passer au four 10 minutes à 180 °.