



Délices savoureux au poulet

 PRÉPARATION : 15 MIN CUISSON: 15 MIN

Fatigué des mêmes recettes semaine après semaine? Essayez quelque chose de nouveau avec ces délices savoureux au poulet. Faciles à réaliser, ces délices, faits de poulet en boîte et d'un mélange à farce *Stove Top*, contiennent un centre de fromage *Velveeta* fondant. Parions qu'ils deviendront un nouveau classique familial dès la première bouchée!

Qu'est-ce qu'il me faut ?

6 PORTIONS

- 2 œufs
- 2 boîtes (142 g chacune) de morceaux de poitrine de poulet, égouttés, émiettés
- 1 paquet (120 g) de mélange à farce *STOVE TOP* pour poulet
- 1 tasse d'eau
- 1/2 tasse de sauce style mayonnaise *Heinz [Seriously] Good* légère
- 1/4 tasse de poivrons rouges hachés finement
- 4 oignons verts, hachés
- 125 g de produit de fromage fondu *VELVEETA*, coupé en 12 cubes

Que dois-je faire ?

Étape 1

Chauffer le four à 400 °F.

Étape 2

Mélanger tous les ingrédients, sauf le fromage *Velveeta*, jusqu'à homogénéité; mettre dans 12 moules à muffins vaporisés d'un enduit à cuisson.

Étape 3

Enfoncer 1 cube de fromage *Velveeta* au centre du mélange de poulet dans chaque moule, en refermant le trou.

Étape 4

Cuire 15 min ou jusqu'à ce que la préparation soit dorée. Laisser refroidir 5 min avant de démouler et de servir.

Conseils des Cuisines Kraft

Présentation suggérée

Accompagnez ce plat d'une salade verte arrosée de votre vinaigrette *Renée's* favorite.

{ Nutrition }

Calories	270
% valeur quotidienne	
Matières grasses 13 g	20 %
Matières grasses saturées 3.5 g	18 %
Cholestérol 120 mg	
Sodium 870 mg	36 %
Glucides 20 g	7 %
Fibres alimentaires 0 g	0 %
Sucres 5 g	
Protéines 19 g	
Vitamine A	8 %
Vitamine C	20 %
Calcium	10 %
Fer	4 %

Portions

6 portions de 2 morceaux chacune

Les renseignements sur la nutrition sont estimés sur la base des ingrédients et du mode de cuisson propres à chaque recette, et ne sont fournis qu'à des fins d'information seulement. Veuillez noter que les données concernant la nutrition peuvent varier en fonction des modes de préparation, ainsi que de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients utilisés.

Évaluations et commentaires

Coup d'œil ÉCRIRE UN COMMENTAIRE évaluations

Moyenne  0

5  0

4  0

3  0

2  0

1  0

Trier : Trier - Plus Haut au plus Bas ▼