

Pain fourré au poulet (et sauce BBQ)

- Les petits pains fourrés au poulet et sauce BBQ (Très bon et super facile!)



Ingrédients :

- 3 tasses (750 ml) de poulet effiloché (poulet de rôtisserie désossé)
- 1 tasse et demie (375 ml) de fromage mozzarella râpée
- Le quart d'un oignon rouge tranché finement
- 1/4 de tasse (65 ml) d'herbes fraîches tranchées (coriandre, etc..)
- 3/4 de tasse (190 ml) de **sauce BBQ**
- 1 pain baguette ou petits pains fourrés
- (optionnel) piment fort!

Préparation :

1. Dans un grand bol, ajouter le poulet, 1 tasse et 1/4 de mozzarella, l'oignon, les herbes et 1/2 tasse de sauce BBQ. Bien mélanger. Si le mélange vous semble trop sec, ajouter de la sauce BBQ.
2. Faites une tranchée sur le dessus de votre pain baguette. Ajouter le mélange de poulet, du fromage et le restant de sauce BBQ.
3. Faire cuire pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 325 °F (160 °C).

“

Une recette absolument parfaite pour recevoir vos boys à la maison pour un match sportif! C'est bon, c'est même cochon et vous pouvez l'assaisonner à votre goût! Personnellement, je mets bien des piments forts :D

05/02/2021

Recette facile de pain fourré au poulet (sauce BBQ)!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)