

Tenderflake



TARTELETTES AUX PÉPITES DE POULET BUFFALO

INGRÉDIENTS:

- 1 emballage de 12 croûtes à tartelettes congelées TENDERFLAKE^{MD}
- 12 pépites de poulet surgelées
- ¼ tasse (60 mL) de fromage à la crème ramolli
- ¼ tasse (60 mL) de vinaigrette ranch
- ⅓ tasse (75 mL) de sauce pour ailes de poulet Buffalo
- 1 c. à soupe (15 mL) de beurre fondu
- ¼ tasse (60 mL) de mozzarella râpée

DIRECTIVES

PRÉCHAUFFER le four à 190 °C (375 °F).

FAIRE CUIRE les croûtes à tartelettes vides selon les directives. Réserver.

CUIRE les pépites de poulet selon les directives et laisser refroidir. Entre-temps, préparer la garniture et baisser la température du four à 180 °C (350 °F) au besoin.

RÉPARTIR le fromage à la crème ramolli également dans les croûtes précuites. Bien étaler au fond de chaque tartelette avec le dos d'une petite cuillère. Assaisonner chacune avec 2 mL (1/2 c. à thé) de vinaigrette ranch.

MÉLANGER le beurre fondu et la sauce pour ailes de poulet Buffalo à l'aide d'une cuillère, déposer 2 mL (1/2 c. à thé) du mélange dans chaque tartelette.

DÉPOSER une pépite de poulet cuite dans chaque tartelette, puis garnir de 5 mL (1 c. à thé) de mélange de sauce Buffalo et de 2 mL (1/2 c. à thé) de vinaigrette ranch.

DISPOSER les tartelettes sur une plaque à pâtisserie, déposer une feuille de papier d'aluminium sur celles-ci et cuire au four à 180 °C (350 °F) pendant 20 minutes.

RETIRER le papier d'aluminium et parsemer chaque tartelette de 5 mL (1 c. à thé) de mozzarella râpée.

Poursuivre la cuisson de 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu et commence à former des bulles.

Temps de préparation: 10 minutes

Cuisson: 30 minutes

Durée totale: 40 minutes

[À propos de nous](#) | [Contactez-nous](#) | [Énoncé de confidentialité](#) | [Conditions d'utilisation](#)

© 2021 Tenderflake. Tous droits réservés.