



Collations

Coxinhas

Pour 8 personnes.

Ingrédients

100 grammes de chapelure
6 décilitres de bouillon de poulet
400 grammes de haché de poulet
4 cuillères à soupe huile de maïs
4 cuillères à soupe de fromage à la crème
300 grammes de farine
2 gousses d'ail (écrasé)
2 oignons (finement coupé)
2 œufs (fouetté)
poivre
sel

Méthode de préparation

Portez le bouillon à ébullition, ajoutez-y la farine et mélangez vigoureusement le tout à l'aide d'une spatule en bois jusqu'à obtention d'une pâte lisse et épaisse. Laissez refroidir, puis pétrissez la pâte jusqu'à la rendre élastique. Faites revenir les oignons et l'ail durant quelques minutes dans l'huile. Ajoutez le haché et poursuivez la cuisson pendant 5 minutes. Incorporez ensuite le fromage à la crème. Salez et poivrez.

Abaissez la pâte afin d'obtenir une couche de 3 mm d'épaisseur et confectionnez de petits ronds à l'emporte-pièce. Déposez un rond sur votre main et disposez-y un peu de mélange au poulet. Refermez les doigts vers le haut de sorte à obtenir une goutte. Passez les coxinhas dans les œufs, puis dans la chapelure, et faites-les frire pendant 5 minutes à 150°.

