



Mes bouchées à la reine

Ingrédients : pour 6 gourmands

- 2 boîtes de bouchée ou vol au vent (cela se vend par 6)
- du blanc de poulet (j'ai utilisé 4 escalopes de poulet)
- 250 g de champignons de Paris frais (vous pouvez aussi utiliser des champignons en boîte)
- 1 sachet de béchamel toute prête (bah oui je voulais gagner du temps)
- gruyère râpé

Préparation :

Préparer la béchamel suivant le mode d'emploi fourni et la laisser refroidir.

Couper les blancs de poulet en petit morceaux et les faire revenir dans du beurre ou alors de la margarine.

Ajouter les champignons coupés en lamelles fines et laisser cuire à couvert.

La cuisson est terminée quand les champignons sont cuits et que les blancs de poulet sont légèrement roussis.

Les ajouter dans la béchamel.

Mettre les bouchées au four pendant 10 mn à TH 8.

Les sortir et les farcir de béchamel/champignons/blancs de poulet.

Ajouter du gruyère râpé sur le dessus et remettre les chapeaux.

Remettre au four au TH8 jusqu'à ce que le gruyère soit fondu.

Sortir et consommer aussitôt.

Bon appétit !