

RECETTE FRIANDISE POULET ET CURCUMA



RECETTE

Préchauffer le four à 180°.

Mixer le filet de poulet et le déposer dans un saladier. Ajouter le curcuma, la farine et l'huile de colza.

Mélanger le tout et verser l'appareil dans un moule en silicone.

Faire cuire 15 minutes à 180° (jusqu'à ce que les friandises soient légèrement croquantes et dorées).

A la sortie du four, laisser les friandises refroidir et les démouler.

Les friandises peuvent être conservées quelques jours dans un tupperware, au réfrigérateur.

En cas de doute, demandez conseil à votre vétérinaire.

Hey Saika

INGRÉDIENTS



250 g de filet de poulet



75 g de farine de riz



1 CAC de curcuma



1 CAS d'huile de Colza