

# RECETTE ROCHERS POULET ET EMMENTAL



## INGRÉDIENTS



200 g de farine  
de pois chiche



60 g d'emmental  
râpé



1 oeuf



100 g de  
bouillon de volaille



Quelques morceaux  
de poulet rôti (facultatif)

## RECETTE

Préparer le bouillon de volaille.

Dans un saladier, battre l'œuf à l'aide d'un fouet. Ajouter la farine et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajouter le bouillon de volaille petit à petit et mélanger.

Ajouter l'emmental râpé et les morceaux de poulet rôti coupés très finement. Mélanger. Former des petits tas de pâtes et disposer chaque petit tas sur un silpain (ou du papier cuisson), sur une grille allant au four.

Enfourner pour 15 minutes à 180°C.