

Bouchées de petit-déjeuner au poulet et à la saucisse à emporter

TOTAL TIME
70 min

PORTIONS
32



Dites bonjour à votre nouveau petit-déjeuner préféré à emporter! Ces bouchées de petit-déjeuner sont composées d'une crème au poulet faite à partir de la soupe Signature Velouté de volaille, de pain de grains entiers coupé en dés, de saucisse de dinde et de fromage mozzarella. Chaudes, copieuses et pleines de saveurs.

PRÉPARÉ AVEC



Signature Velouté de Volaille
CODE DE CAS 08054

Ingredients

340 g	Saucisse de dinde hachée
325 g	Oignon, haché
0.7 g	Sauge, moulue
1.25 g	Flocons de piment rouge séchés
1 bac (1.81 kg)	Signature Velouté de Volaille
2 tasses	Lait entier
1 L	Œuf liquide pasteurisé
20 tranches	Pain complet, coupé en dés
340 g	Fromage mozzarella partiellement écrémé, râpé

Directions

- 1 Dans un faitout, cuire la saucisse et les oignons à feu moyen 5 minutes. Remuer souvent pour réduire la saucisse en petits morceaux. Incorporer la sauge et les flocons de poivre. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le mélange soit bien doré.
- 2 En fouettant, incorporer le velouté de volaille et le lait au mélange de saucisses. Laisser mijoter à feu moyen. Cuire 5 minutes. Retirer du feu. Laisser refroidir pendant au moins 20 minutes, en remuant souvent.
- 3 Dans un petit bol, battre les œufs à l'aide d'un fouet ou d'une fourchette. Ajouter le mélange de soupe refroidi. Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit lisse et l'incorporer. Réserver.
- 4 Mélanger les cubes de pain séché et 170 g (1 tasse) de fromage râpé dans le fond de la casserole refroidie. Remuer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- 5 Répartir ½ tasse du mélange dans 32 moules à muffins ou dans des tasses (170 g/6 oz). Garnir chaque muffin de ½ cuillère à soupe de fromage râpé.
- 6 Cuire au four à 191 °C (375 °F) 40 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient fermes et dorés sur le dessus. Retirer du feu.
PCC : Chauffer le produit 1 minute jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne d'au moins 74 °C (165 °F).
PCC : Réserver le produit, tout en le maintenant à une température d'au moins 60 °C (140°F).