

Recette de Pierre Paquette servie au dîner des femmes au Centre Marie-Dupuis

## **Bouchées de poussin**

Pour 4 à 6 personnes

- ❖ Poulet 2 à 3 livres en morceaux d'un pouce
- ❖ Mélanger ½ tasse de farine, une pincée de sel, du poivre, 1 cuillère à thé de paprika et 1 cuillère à thé de curry
- ❖ Rouler y les morceaux de poulet
- ❖ Faire fondre ½ tasse de beurre;
- ❖ Placer sur une plaque les morceaux de poulet les uns à côtés des autres après les avoir mis dans le beurre
- ❖ Recouvrir d'une tasse d'oignons qu'on a fait légèrement frire
- ❖ Faire cuire 30 minutes au four à 400 degrés F
- ❖ Servir avec du riz ou des pommes de terre pilées



Bon appétit  
Pierre Paquette

[www.pierrepayette.gc.ca](http://www.pierrepayette.gc.ca)