

MUFFINS AU POTIRON



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Tikka masala 450g

INGRÉDIENTS

20
st.



- 500 g de potiron Baked Greenz
- 200 g de poulet effiloché
- 100 g de fromage crémeux
- 50 g de Tikka Masala Bresc
- 20 caissettes à muffins
- Cresson

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Pourvoir les moules à muffins d'une caissette en papier et les remplir aux 2/3 avec le mélange. Cuire 15 à 20 minutes au four à 160 °C. Laisser refroidir les muffins. Mélanger le poulet effiloché avec le Tikka Masala. Garnir les muffins d'une petite rosette de fromage crémeux. Garnir de poulet effiloché et terminer par le cresson.