



Poulet A La Purée

Püreli Tavuk



½ kg. de poulet fleto
6 tranches de pain grillé
6 tranches de bague en forme d'oignon
6 tranches de tomate en forme d'anneau
1 cuillère à soupe de beurre
6 tranches de fromage cheddar
1 cuillère à café de sel
Pour la purée ;
5 pommes de terre moyennes
1,5 tasse de Lait
½ cuillère à soupe de beurre
1 cuillère à café de sel

- # Préparez la purée en premier. Faites bouillir les pommes de terre avec la peau. Épluchez pendant qu'ils sont chaud. Séparez en quelques morceaux. Rajoutez du lait, du beurre et du sel. Écrasez avec une fourchette jusqu'à que le mélange soit lisse.
- # Faites cuire les viandes de poulet jusqu'à qu'elles prennent couleur. Mettez un étage fin de beurre sur les pains grillés.
- # Mettez sur le pain grillé, de la purée, du poulet, de la purée, une tranche d'oignon, une tranche de tomate, et du fromage cheddar.
- # Placez les poulets à la purée dans un plat de cuisson, puis placez au four préchauffé à 200 degrés jusqu'à que le fromage fond.
- # Servez chaud.

N-B; Vous pouvez préparer cette recette sans les pains grillés.