



## Poitrine De Poulet Menteur

Yalancı Tavuk Göğsü



1 kg de lait  
2,5 tasses à café de farine  
2,5 tasses de café de sucre granulé  
2 cuillères à soupe de margarine  
1 morceau de chewing-gum  
Cannelle

- # Laissez cuire la farine et l'huile ensemble et laissez devenir rose.
- # Rajoutez du lait en versant finement et mélangez en même temps.
- # Laissez cuire à moyenne température et mélangez jusqu'à que le mélange devient gras.
- # Éteignez le four, rajoutez le chewing-gum en poudre.
- # Mélangez avec le mixer à moyenne vitesse.
- # Versez dans une casserole peu profonde légèrement mouillé.
- # Laissez reposer au réfrigérateur pendant 4-5 heures puis coupez en carré, décorez avec de la cannelle puis servez.

N-B: Vous pouvez rajoutez la margarine après la cuisson sans griller avec de la farine.