

Cornets de sarrasin gratinés au poulet

Préparation : 20 mn

Cuisson : 12 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

200-250 g de poulet cuit

1 oignon

2 c à s de raisins secs moelleux

1 c à s de miel

1 pincée de cumin

100 g de gruyère râpé

4 c à s de lait

4 galettes de sarrasin

20 g de beurre

Sel et poivre du moulin

Faire suer l'oignon émincé dans le beurre et ajouter le poulet cuit effiloché, les 2 c à s de raisins secs, le miel et le cumin. Assaisonner et cuire 2 mn en remuant.

Mélanger le fromage râpé avec le lait.

Découper les galettes de sarrasin en 2 et garnir chaque moitié de préparation au poulet.

Rouler les galettes en cornets et les mettre dans un plat à four beurré. Couvrir de fromage râpé et cuire 10 mn à four préchauffé à 180° . Servir sans attendre.

Vin conseillé : un Bergerac rosé