



COXINHAS FOURRÉES AU POULET MARINÉ AU PIMENT MALAGUETA

PERSONNES : 6

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MIN

TEMPS DE CUISSON : 20MIN

INGREDIENTS

- 300 g de pâte à coxinha
- 200 g de poulet effiloché
- 1 càs de piment malagueta haché
- 1 càc de fromage râpé

INSTRUCTIONS

1. Mélange le poulet avec le piment et le fromage.
2. Forme des boulettes avec la pâte et fourre-les.
3. Fais-les frire dans une huile bien chaude jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

NOTES

Un snack brésilien épicé qui fait un carton en street-food.