



BRÉSIL



4 PERSONNES



1 HEURE

# COXINHAS

## INGRÉDIENTS

- 3 blancs de poulet
- 1 oignon
- 460g de farine
- 50g de beurre demi-sel
- 750ml d'eau de cuisson
- 1 oeuf
- Persil
- Sel et poivre
- Chapelure
- Huile de friture

## ÉTAPES

1. Portez à ébullition 1l d'eau.
2. Ajoutez le poulet et faire cuire 15mn.
3. Effilochez le poulet à la fourchette (garder le jus de cuisson).
4. Dans une poêle faire revenir l'oignon coupé en petits dés.
5. Ajoutez le poulet effiloché et 2cs de bouillon de cuisine.
6. Mesurez 750ml de jus de cuisson, ajoutez les cubes.
7. Quand l'eau bout versez la farine en une seule fois, mélangez sur feu doux jusqu'à ce que la pâte fasse un ruban.
8. Prendre une boule de pâte (taille d'une balle de pingpong) enfoncez le pouce puis pincer les bords en tournant.
9. Garnir avec une cuillère de farce et tout en tournant fermer en tirant le pâte vers le haut pour lui donner une forme de poire.
10. Passez les coxinhas dans l'oeuf et la chapelure.
11. Faire chauffer l'huile à 180° et faire précuire 2mn puis une deuxième fois pour qu'elles soient bien dorées.



**LA CAPÉCHADE**  
FOODLAB DU BASSIN DE THAU