

# Nuggets de volaille au Comté AOP

## Informations

Personnes : 4



## Ingrédients

- 150 g de Comté AOP râpé jeune
- 400 g de blancs de volaille
- 2 blancs œufs
- ½ botte de ciboulette
- 50 g de beurre
- Sel fin, poivre du moulin

## Étapes de la préparation

1. Découpez la volaille en cubes puis hachez au mixeur.
2. Incorporez les blancs d'œuf, la ciboulette préalablement ciselée et 150 g de fromage râpé.
3. Assaisonnez avec le sel fin et le poivre du moulin.
4. Moulez la farce dans les emporte-pièces Dino beurrés.



5. Préchauffez le four à 180°C. Enfournez les Nuggets pour 10 minutes. Placez le four en position grill, démoulez les Nuggets, parsemez le fromage râpé restant et faites colorer 2 à 3 minutes. Servez chaud avec un peu de ketchup et quelques chips.

? **Astuce** : Dans cette recette, il est possible de réaliser les Nuggets avec de la dinde ou même un poisson blanc.