

Bouchées au poulet et aux pommes

Ingrédients

Poitrines de poulet	4 / Désossées, sans peau
Pommes coupées en dés	4
Oignons verts émincés	5
Estragon frais haché	30 ml ou 2 c. à table
Mayonnaise légère	250 ml ou 1 tasse
Moutarde de Dijon	30 ml ou 2 c. à table
Jus de citron	30 ml ou 2 c. à table

Méthode :

Mettre les poitrines de poulet sur une plaque. Cuire au four, à 350 °F, environ 20 minutes ou jusqu'à ce que ce soit cuit. Laisser refroidir. Couper les poitrines de poulet en dés. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients. Pour servir, garnir des craquelins de cette préparation.