

Croquettes de poulet

Pour 4 personnes: 300 g de restes de poulet; 500 g d'épinards hachés surgelés; 3 biscottes; 2 œufs; 1 cuillerée à soupe de persil haché; 1 pincée de noix de muscade; 1 petite tasse de bouillon de poulet dégraissé; 50 g de gruyère râpé; sel.

Jetez les épinards dans une casserole d'eau bouillante. Egouttez-les et desséchez-les à feu doux. Désossez le restant de poulet et hachez grossièrement cette chair. Trempez rapidement les biscottes dans le bouillon et écrasez-les à la fourchette. Battez les œufs en omelette et ajoutez-y le sel, la muscade, le persil, les biscottes et le poulet. Mélangez le tout avec les épinards dans un plat tapissé de papier d'aluminium. Saupoudrez de gruyère râpé et glissez à four moyen (220 degrés). Laissez cuire pendant 20 minutes et servez aussitôt dans le plat de cuisson.