

# Bouchées de petit-déjeuner au poulet et à la saucisse à emporter

TOTAL TIME  
70 min

PORTIONS  
32



Dites bonjour à votre nouveau petit-déjeuner préféré à emporter! Ces bouchées de petit-déjeuner sont composées d'une crème au poulet faite à partir de la soupe Signature Velouté de volaille, de pain de grains entiers coupé en dés, de saucisse de dinde et de fromage mozzarella. Chaudes, copieuses et pleines de saveurs.

## PRÉPARÉ AVEC



**Signature Velouté de Volaille**  
CODE DE CAS 08054

## Ingredients

340 g	Saucisse de dinde hachée
325 g	Oignon, haché
0.7 g	Sauge, moulue
1.25 g	Flocons de piment rouge séchés
1 bac (1.81 kg)	Signature Velouté de Volaille
2 tasses	Lait entier
1 L	Œuf liquide pasteurisé
20 tranches	Pain complet, coupé en dés
340 g	Fromage mozzarella partiellement écrémé, râpé

## Directions

- 1 Dans un faitout, cuire la saucisse et les oignons à feu moyen 5 minutes. Remuer souvent pour réduire la saucisse en petits morceaux. Incorporer la sauge et les flocons de poivre. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le mélange soit bien doré.
- 2 En fouettant, incorporer le velouté de volaille et le lait au mélange de saucisses. Laisser mijoter à feu moyen. Cuire 5 minutes. Retirer du feu. Laisser refroidir pendant au moins 20 minutes, en remuant souvent.
- 3 Dans un petit bol, battre les œufs à l'aide d'un fouet ou d'une fourchette. Ajouter le mélange de soupe refroidi. Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit lisse et l'incorporer. Réserver.
- 4 Mélanger les cubes de pain séché et 170 g (1 tasse) de fromage râpé dans le fond de la casserole refroidie. Remuer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- 5 Répartir ½ tasse du mélange dans 32 moules à muffins ou dans des tasses (170 g/6 oz). Garnir chaque muffin de ½ cuillère à soupe de fromage râpé.
- 6 Cuire au four à 191 °C (375 °F) 40 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient fermes et dorés sur le dessus. Retirer du feu.  
PCC : Chauffer le produit 1 minute jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne d'au moins 74 °C (165 °F).  
PCC : Réserver le produit, tout en le maintenant à une température d'au moins 60 °C (140°F).