



Temps de préparation :
15 min

Temps de cuisson :
10 min

Nombre de portions :
12

Coupelles de won ton au porc et fromage Rayon d'Or

INGRÉDIENTS

- 1 1/2 tasse (375 ml) de porc effiloché barbecue, maison ou du commerce
- 1/3 tasse (80 ml) de poivrons rouges rôtis, hachés
- 2 c. à soupe (30 ml) de persil frais, haché
- 24 feuilles de pâte à won ton
- 1/2 tasse (125 ml) de fromage Rayon d'Or, râpé
- 6 mini-cornichons, coupés en deux sur la longueur

PRÉPARATION

Dans un grand bol, mélanger le porc effiloché avec les poivrons rôtis et le persil.

Déposer deux feuilles de pâte à won ton dans chacune des douze alvéoles d'un moule à muffins, puis les façonner en coupelles.

Garnir les coupelles de préparation au porc effiloché et de fromage Rayon d'Or.

Enfourner de 10 à 12 minutes.

Garnir chaque coupelle d'un demi-cornichon. Servir aussitôt.

SUGGESTION

Remplacer les poivrons rôtis par du maïs en grains. Garnir de petites feuilles de coriandre.

Inscrivez-vous à notre infolettre et recevez nos nouvelles recettes!
recettesdici.com