



Sliders au poulet et sauce arrabbiata

[RECETTES](#) - [RENTRÉE SCOLAIRE](#) - [REPAS](#) - [SANDWICHES](#) - [VOLAILLES](#)



NOMBRE DE PORTION : 9 SLIDES + BOULETTES POUR UNE 2E RECETTE

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 30-35 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 1/2 de tasse de **sauce pour pâtes Arrabbiata de Moisson Santé ®**
- 1 livre de poulet haché
- ¼ tasse de pancos
- 4 c. thé d'oignon rouge, haché
- 4 gousses d'ail, hachées
- ½ c. thé chaque de thym séché, origan séché, poudre d'ail, sel
- Poivre au goût
- 9 petits pains
- 1 tasse de fromage mozzarella
- ½ tasse de parmesan, râpé

Préparation

1. Former des boules de 1 à 2 pouces.
2. Cuire au four à 400 F pendant 20 minutes.
3. Montage des « sliders ».
4. Ouvrir les pains.
5. Déposer 2 boulettes par pain (ou 3 si vous vous sentez gourmand)
6. Arroser de sauce pour pâtes Arrabbiata de Moisson Santé®.
7. Déposer le fromage parmesan sur la sauce.
8. Refermer les pains.

9. Saupoudrer de parmesan.
10. Cuire au four dans un plat recouvert de papier d'aluminium pendant 10-15 minutes à 350 F.
11. Servir