Friandises au Potiron et au Poulet



Ingrédients :

60g de son d'avoine
2 œufs
200g de purée de potiron
300g de miettes de poulet
1/2 yaourt de soja

Préparation :

Préchauffez le four à 180° (thermostat 6).
Faites cuire les morceaux de potiron à la vapeur ou dans l'eau bouillante puis les réduire en purée.
Mélangez tous les ingrédients dans un saladier.
Étalez la préparation sur une plaque puis découpez la préparation avec des emporte-pièces de votre choix.

Enfournez et laisser cuire entre 20 et 30 minutes



Friandises à la Citrouille et au Thon

Ingrédients :

60g de son d'avoine
2 œufs
100g de purée de citrouille
100g de patate douce
300g de miettes de thon

Préparation :

Préchauffez le four à 180° (thermostat 6).
Faites cuire les morceaux de patate douce et citrouille à la vapeur ou dans l'eau bouillante puis les réduire en purée.
Disposez la préparation sur une plaque puis découpez la préparation avec des emporte-pièces de votre choix.

Enfournez et laisser cuire entre 20 et 30 minutes.