 **Galettes de poulet**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/11/Galettes-de-poulet-DSCN7780.jpg) **Pour 6 Galettes de poulet**

**- 250 g de filets de** [**poulet**](http://recettes.de/poulet)  
**- un petit oignon**  
**- 1 càc d'huile d'olive**  
**- 1 pincée de piment d'Espelette**  
**- 45 g de** [**pesto maison**](http://croquantfondantgourmand.com/pesto-au-basilic/)  
**- 40 g de crème épaisse**   
**- 1 œuf**  
**- sel & poivre du moulin**

**6 cercles de 6 cm de diamètre huilés ou moules à muffins**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Peler l'oignon et le ciseler finement.  
Le faire [suer](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'il devienne translucide.  
Pendant ce temps, couper la moitié du poulet en petits dés.   
Les ajouter dans la poêle contenant les oignons.   
Laisser le poulet revenir pendant quelques minutes en remuant pour bien séparer les dés.  
Saler légèrement et ajouter le piment d'Espelette. Réserver.  
Couper l'autre moitié du poulet en morceaux.  
Mettre dans le bol du robot le poulet, le pesto, la crème et l'œuf. Mixer finement.   
Ajouter le poulet aux oignons. Mélanger, rectifier l'assaisonnement en sel et poivrer.  
Répartir la préparation dans les cercles posés sur un papier cuisson.  
Enfourner pour 15 minutes environ.  
Démouler les galettes de poulet.  
Au moment du repas, faire dorer les galettes de poulet de chaque côté dans une poêle chaude, sans matière grasse.  
Servir immédiatement avec une salade ou comme moi avec des endives juste braisées.