



AIGUILLETES EN HABIT VERT

Pour 6 personnes

- 18 Aiguillettes de volaille (poulet)
- 3 bq Herbes (Persil, Ciboulette, Basilic)
- 200 g Panure (ou chapelure)
- 2 Œufs
- Sel, poivre

Recette :

1. Parer les aiguillettes si nécessaire (enlever surtout le tendon)
2. Mixer abondamment les herbes (les herbes doivent être absolument sèches)
3. Mélanger les herbes à la panure (chapelure) et réserver
4. Passer les aiguillettes dans la farine (veiller à enlever le surplus !!)
5. Plonger ensuite l'aiguillette dans les œufs battus
6. Enrobez les aiguillettes dans la panure pour former une croûte et réserver.
7. Répéter les points 5 et 6 si nécessaire.
8. Chauffer l'huile "pour rôtir" à 180°
9. Tremper les aiguillettes dans le bain d'huile, et les ressortir dès coloration 1-2'
10. Réserver au chaud avant de servir.

Bon appétit

Novembre 2008, Pierre Chaperon, Jacky Durrenmatt, Valentin Michoud