

Poulet pané aux onion crisps

Aiguillettes de poulet panées aux oignons frits croustillants et épices fajitas.



Friteuse



Mise en place

Découper le blanc de poulet en 6 morceaux dans le sens de la longueur.

Casser l'oeuf dans une assiette et bien le mélanger.

Ajouter dans une autre assiette la farine.

Et pour finir dans une autre assiette la panure, les épices fajitas et les crispy onions, bien mélanger l'ensemble.

Mise en oeuvre

A la commande passer le poulet dans la farine, puis dans l'oeuf battu et pour finir dans la panure, épices fajitas et crispy onions.

Tapoter délicatement pour enlever le surplus.

Puis dans une friteuse à maximum 165° frire le poulet environ 3 minutes.

Dresser immédiatement avec les quartiers de citron vert et la sauce Incredible.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
INCREDIBLE BURGER SAUCE	7734	20 g
CRISPY ONIONS	3482	25 g
ASSAISONNEMENT POUR FAJITAS	7742	8 g
Citron vert		0.2 pces
Panure		20 g
Farine de blé		15 g
Oeuf		1 pces
Blanc de poulet		120 g