

Tranches pickles panko

Tranches de pickles panées façon panko à servir en tapas



Friteuse



Mise en place

Egoutter les tranches de pickles et les réserver sur une feuille de papier absorbant.

Mise en oeuvre

Préparer 3 assiettes, une avec de la farine, une avec les œufs battus légèrement à la fourchette et une avec la panure Panko.
Passer la tranche de pickle dans la farine, puis l'œuf et enfin la panure Panko.
Frire ensuite les pickles environ 1,30 minutes dans une friteuse à maximum 180°.
Dresser aussitôt avec la sauce Ranch.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PICKLED GHERKINS RONDELLES - Cornichons	7992	200 g
CHAPELURE PANKO	8100	100 g
RANCH SALAD SAUCE	4343	30 g
Farine de blé		50 g
Oeuf		2 pces