

Escalope panée à la chips de crème d'oignon ou chips au poivre

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 10 min / **Cuisson** : 5 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 escalopes de poulet
- 1 petit paquet de chips à la crème d'oignon
 - 2 cuil à soupe de farine
 - 2 oeufs
 - Beurre

Préparation :

Aplatir avec un rouleau à pâtisserie ou une casserole vos escalopes.

Dans un sac congélation ou une assiette, mettre la farine

Dans une seconde assiette, mettre les oeufs battus en omelette

Dans la 3eme et dernière assiette ou sac congélation, mettre les chips et écrasez-les le plus fin possible.

Tremper vos escalopes dans la farine, puis dans les oeufs et pour finir dans la chapelure de chips. *Recettes de Caline*

Dans une poêle antiadhésive, mettre un peu de beurre et faire cuire les escalopes, en les retournant régulièrement

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!