

Nuggets de poulet à la Vache qui rit

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 15 min / **Cuisson** : 1 à 2 min

Ingrédients pour 4 personnes:

- 4 escalopes de poulet
- 3 portions de Vache qui rit
- 1 cuil à soupe de lait
- 1 cuil à café de curry
 - 2 oeufs battu
 - Farine
 - Chapelure

Préparation

Dans un hachoir, mixer le poulet coupé en dés et déposez-le dans un saladier.

Ajouter les Vache qui rit, le lait, le sel ainsi que le curry dans le saladier

Préparer trois assiettes : dans la première y déposer de la farine, dans la seconde verser de l'oeuf battu et dans la dernière, de la chapelure

Déposer l'équivalent d'une cuillère à café de farce (en formant une boule à l'aide de deux cuillères car la farce est collante) sur la farine. Rouler la farce pour l'enrober entièrement de farine. *Recettes de Caline*

Aplatir les boules de farce au poulet pour leur donner une forme de nugget

Tremper ensuite les nuggets dans la farine, l'oeuf battu et enfin dans la chapelure

Faire chauffer un bain d'huile et y plonger les nuggets 1 min env jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés

ATTENTION : une fois votre huile bien chaude c'est assez rapide

Vous reste plus qu'à passer à table *Recettes de Caline*

Bon appétit à toutes & tous !!

ASTUCE :

Vous pouvez congeler les nuggets, pour cela, une fois précuit, posez-les sur du papier absorbant, et laissez-les refroidir, une fois refroidi, placez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson, et placer la plaque telle quelle au congélateur pendant 1 h. Au bout de cette heure, vous pouvez les placer dans un sac de congélation, de cette façon, ils ne collent pas entre eux et ça n'enlève pas la panure.

Réchauffage après congélation : Préchauffer votre four à 180°C (Th.6), placer les nuggets encore congelé sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson, et enfourner pour 10 min, ils seront croustillant a souhait. Ne pas congeler trop longtemps. Chez nous on les a mangé une semaine après.

Vous pouvez accompagner vos nuggets de toutes sauces , comme par exemple

Sauce piquante, ketchup, mayonnaise

Pour la chapelure, vous pouvez en prendre de la toute prête ou la faire vous même avec

Du pain dur, des biscuits apéritifs, des chips, des céréales, des biscottes, un mélange pain dur /amandes ou noisettes

Bref il y a beaucoup de choix, pour ma part, j'utilise des biscuits apéritifs, pas besoin de resaler les nuggets une fois a table