

Hot-dog Meaty

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : 8 à 10 min

Ingédients pour 2 personnes :

- ✓ 2 pains à hot-dog
- ✓ 3 aiguillettes de poulet
 - ✓ 2 oeufs
 - ✓ Chapelure
- ✓ 75 g de lardons
- ✓ Gruyère râpé
- ✓ Moutarde ou ketchup
 - ✓ Huile
- ✓ Sel & poivre

Préparation : *Recettes de Cantine*

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6).

Battez deux oeufs en omelette.

Coupez le poulet en lanières.

Salez et poivrez de la chapelure, passer les lanières de poulet dans les oeufs battus puis dans la chapelure.

Faire cuire les lanières environ 5 minutes de chaque côté
à la poêle dans un peu d'huile.
Les placer sur du papier absorbant.

Faites cuire une poignée de lardons.

Coupez le pain en deux dans la longueur.

Etalez un peu de ketchup, puis les lanières de poulet sur la base du pain de manière à couvrir toute sa longueur.

Ajoutez les lardons et parsemez de gruyère râpé.

Enfournez 8 à 10 min à 180°C (Th.6)

Recouvrir de moutarde ou ketchup selon votre goût et servir chaud.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!