

Donuts de poulet

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / **Congélation :** 30 min

Cuisson : 5 à 6 min

Ingrédients pour 4 à 6 donuts

- ✓ 4 escalopes de poulet
- ✓ 150 g de fromage râpé
 - ✓ 2 oeufs
 - ✓ Farine
- ✓ Chapelure
- ✓ Sel

Préparation : *Recettes de Caline*

Dans le bol du mixeur, placez les escalopes de poulet coupé en morceaux, ainsi que du sel, et mixer correctement de façon qu'il ne reste plus de morceaux.

Placez la chair dans un plat et ajoutez-y le fromage râpé et bien mélanger

Graissez-vous les mains avec un peu d'huile de façon que la chair ne colle sur vos mains.

Formez des boulettes puis faire un trou dans le milieu et formez bien le donut.

Une fois tout les donuts prêt, placez-les au congélateur pour 30 min.

Préparez une assiette avec l'oeuf battu en omelette, une seconde avec la farine et une troisième avec la chapelure.

Très délicatement, plongez chaque donut dans l'oeuf battu puis dans la farine et pour finir dans la chapelure (j'ai mis du fromage râpé dans la chapelure aussi). Reformez bien les donuts avant de les déposer délicatement sur une assiette.

Faites chauffer de l'huile de friture dans un wok ou une poêle, et déposez-y les donuts et faites-les cuire de façon qu'ils prennent une belle couleur doré de chaque côté.

Egouttez-les correctement sur du papier absorbant avant de les déguster.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous!!