

Aiguillettes de poulet panées au petit beurre

Préparation : 15 min

Cuisson : 5 min

Ingrédients pour 4 personnes

300 g d'aiguillettes de poulet

60 g de biscuits Thé ou petits beurre

30 g de farine

2 oeufs

1 cuil. à soupe d'huile d'olive

10 g de beurre

Sel & poivre

Préparation :

Ecrasez les petits beurre et placez les dans une assiette.

Versez la farine dans une autre assiette.

Battez les oeufs entiers avec un peu de sel et de poivre et versez les dans une 3eme assiette.

Coupez les aiguillettes de poulet en deux ou 3, salez les et poivrez les, puis passez les successivement dans la farine, puis l'œuf battu et enfin dans la chapelure de biscuits.

Faites chauffer l'huile et le beurre dans une poêle et faites cuire les aiguillettes de poulet pendant environ 2 min de chaque côté.

Surveillez la cuisson car c'est assez rapide à cuire, retournez les régulièrement

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!