



BOUCHÉE DE FILET DE POULET PANÉE CRÉOLE KIT SAVEURS

MATIÈRES PREMIÈRES

1.000 g - Filet de poulet

INGRÉDIENTS

Assaisonnement par kg de viande :

20 g - Kit Saveurs Créole P&N (Réf : AR02361)

Enrobage par kg de viande :

50 g - Panier Quick NP 50 SA (Réf : 87228Q)

200 g Crousti' Cornflake Pur & Natur (Réf : 87242)

PRÉPARATION

Découper le filet de poulet en dés de 20 g environ.

Dans un récipient, mélanger les dés de poulet avec le Kit Saveurs Créole P&N.

Bien mélanger les dés de poulet avec le Panier Quick NP 50 SA.

Paner avec Crousti' Cornflake P&N en mélangeant suffisamment pour bien recouvrir les bouchées.

CUISSON

Au four :

Four préchauffé à 180°C, 5 à 6 minutes.

À la poêle :

Faire dorer avec un peu d'huile.



Variez les saveurs en utilisant le KIT Saveurs au Piment d'Espelette AOP ou le KIT Saveurs Cèpes (Réf : AR02360) par exemple.

Pour souligner la diversité des saveurs, travailler des enrobages différents.

À chaque saveur, sa couleur.

*Cette recette vous est proposée par la Société Aveline.
En aucun cas elle ne pourra être tenue responsable des résultats obtenus et de la réglementation spécifique qui est applicable.*

