



AIGUILLETES DE POULET TRATTORIA ENROBÉS & SAUPOUDRÉS CRUS - PIÉCÉS

MATIÈRES PREMIÈRES

1 000 gr - Aiguillette de poulet

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

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

170 gr - Crousti Trattoria (Réf : AR02706)

PRÉPARATION

Parer les aiguillettes par pièces de 30 à 40 gr environ.
Dans un récipient, mélanger les aiguillettes de poulet avec Panier Quick NP 50 SA puis paner pour finir avec Crousti Trattoria en mélangeant suffisamment pour couvrir la totalité des bouchées.

CUISSON

Au four (préchauffé) à 160°C.

Cuisson: 5 à 6 min ou à la poêle (chaude): faire dorer avec un peu d'huile pendant 3 à 4 min.



*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.*

