

La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



Bouchées de poulet au Parmesan

Le 7 juillet 2009

1

Éternelle question :

« - Vous voulez quoi les garçons ce soir pour dîner ? »

Réponse classique... :

« Des nuggets !! »

...

Et encore je ne dois pas me plaindre, car ils les accompagnent facilement de légumes. Malgré tout j'avoue je ne pas être une adepte des nuggets, surtout s'ils sortent d'une magnifique boîte en carton...

Voici donc une alternative très simple et qui ravie toute la famille !

Votre panier pour 4 personnes :

500 gr d'escalopes de Poulet

100 gr de Parmesan

30 gr de chapelure fine

1 œuf

1 bouquet de thym frais

Sel & Poivre



Effeuillez votre thym afin d'en recueillir l'équivalent de 2 cuillères à soupe de feuilles et si la saison s'y prête n'hésitez pas à y ajouter également les fleurs.

Râpez votre parmesan, et mélangez le avec votre chapelure et votre thym. Salez & poivrez votre panure.

Découpez vos escalopes de poulet en bouchées individuelles en prenant soin qu'elles soient bien homogènes afin de faciliter leur cuisson.

Il ne vous reste plus qu'à battre légèrement votre œuf et paner vos bouchées.

Un p'tit tour sur le grill et il ne reste plus qu'à vous régaler. La seule obligation, servir dès la fin de la cuisson.

Bon appétit !

Eugénie

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*