

Bâtonnets de poulet panés aux champignons

CUISIMAGES

Réf :
3304

Type :
Volaille

Préparation :
20 min
Repos:

Cuisson :
15 min

Coût :


Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 4 personnes

- 2 escalopes de poulet
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de muscade
- 1 cuillère à soupe de farine
- 50 g de chapelure
- 50 g de beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 400 g de champignons de paris
- 1 petit oignon blanc



Coupez les filets de poulets en 16 bâtonnets.

Dans une assiette creuse, cassez l'œuf, ajoutez la muscade et mélangez à l'aide d'une fourchette.



Roulez les bâtonnets de poulet dans la farine. Secouez les bien afin d'ôter le surplus de farine.

Plongez les ensuite dans l'omelette à la muscade...



... et enfin dans la chapelure.

Dans une poêle, faites fondre 25 g de beurre avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Faites dorer les bâtonnets sur feu moyen.



Pendant ce temps, faites fondre le reste de beurre pour y faire dorer le petit oignon blanc coupé en rondelles.

Ajoutez ensuite les champignons.



Salez et poivrez. Laissez cuire pendant 5 min.

Servez les bâtonnets bien dorés avec la poêlée de champignons.



Conseils
Variante
Vins

Côte de Bourg