



BOUCHÉES DE POULET DU RÔTISSEUR ENROBÉS & SAUPOUDRÉS CRUS - PIÉCÉS

MATIÈRES PREMIÈRES

1 000 gr - Filet de poulet

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

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

170 gr - Crousti Rôtisserie (Réf : AR02705)

PRÉPARATION

Découper le filet de poulet en dés de 15 à 20 gr environ.
Dans un récipient, mélanger les dés de poulet avec Panier Quick NP 50 SA puis paner pour finir avec Crousti Rôtisserie en mélangeant suffisamment pour couvrir la totalité des bouchées.

CUISSON

Au four (préchauffé) à 180°C.

Cuisson : 5 à 6 min

ou à la poêle : faire dorer dans une poêle chaude avec un peu de beurre pendant 4 à 5 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.*

